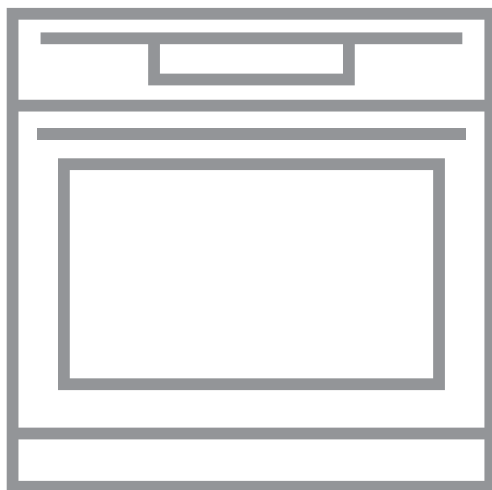


► BG Ръководство за употреба	2	LT Naudojimo instrukcija	429
HR Upute za uporabu	42	PT Manual de instruções	469
CS Návod k použití	80	RO Manual de utilizare	508
NL Gebruiksaanwijzing	118	SR Упутство за употребу	547
EN User Manual	156	SK Návod na používanie	586
ET Kasutusjuhend	193	SL Navodila za uporabo	625
FR Notice d'utilisation	231	ES Manual de instrucciones	663
DE Benutzerinformation	270	UK Інструкція	701
EL Οδηγίες Χρήσης	310		
HU Használati útmutató	352		
LV Lietošanas instrukcija	391		

USER MANUAL



BPE556360M
BPK556360M

AEG

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто. Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.aeg.com/shop



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



ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

Обща информация и съвети

Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3	3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	3	3.1 Общ преглед.....	10
1.2 Обща безопасност.....	4	3.2 Аксесоари.....	10
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5	4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА.....	11
2.1 Инсталация.....	5	4.1 Прибиращи се ключове.....	11
2.2 Електрическо свързване.....	6	4.2 Контролен панел.....	11
2.3 Използване.....	7	5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	13
2.4 Грижа и почистване.....	8	5.1 Първоначално почистване.....	13
2.5 Пиролитично почистване.....	8	5.2 Начално предварително затопляне.....	13
2.6 Вътрешно осветление.....	9		
2.7 Обслужване.....	9		
2.8 Изхвърляне.....	9		

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	13	11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	31
6.1 Как да настроите: Функции нагриване.....	13	11.1 Бележки относно почистването.....	31
6.2 Функции за затопляне.....	14	11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	32
6.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	16	11.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата	32
6.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	16	11.4 Начин на използване: Пиролитично почистване.....	32
6.5 Помощ при готвене с рецепти....	17	11.5 Напомняне за почистване.....	34
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	23	11.6 Как да премахнете и монтирате: Вратичка.....	34
7.1 Функции на часовника.....	23	11.7 Как да подмените: Лампа.....	35
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	23	12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	36
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	24	12.1 Как да постъпите, ако.....	36
8.1 Поставяне на аксесоари.....	24	12.2 Данни за сервизно обслужване.....	38
8.2 Термосонда.....	25	13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	38
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	27	13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта* ..	38
9.1 Заключване.....	27	13.2 Енергоспестяваща.....	39
9.2 Автоматично изключване.....	27	14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	40
9.3 Охлаждащ вентилатор.....	28	14.1 Меню.....	40
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	28	15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	41
10.1 Печене с влажност.....	28		
10.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	28		
10.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	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:** Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- 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, негов оторизиран сервизен център или 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 и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна 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.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на фурната.

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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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 на фурната 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 допускайте 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 (предпазителите 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.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи 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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



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 изстине 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.

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.

- всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 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 сигнализират 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.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

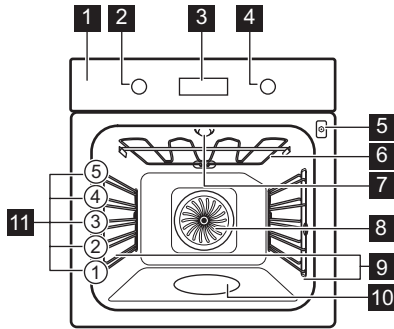
Риск от нараняване или задушаване.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- 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

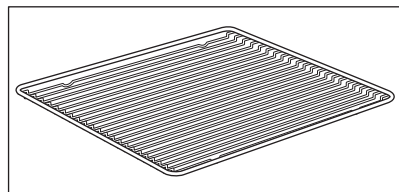


- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Гнездо за включване на термосондата
- 6** Нагряващ елемент
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Вътрешна част на фурната
- 11** Позиция на скара

3.2 Аксесоари

Скара/рафт

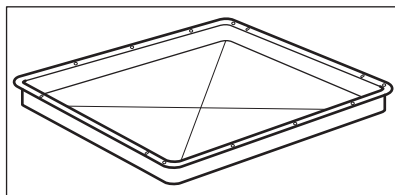
За съдове за готвене, тави за торти и печене.



КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

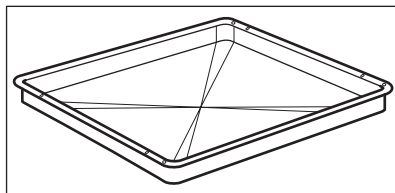
Тава за печене

За торти и бисквити.



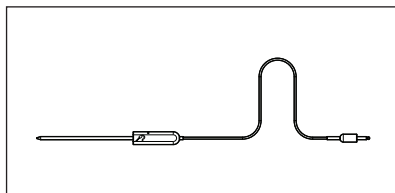
Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



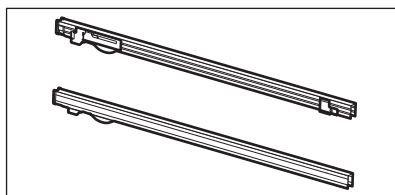
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.









4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

4.1 Прибиращи се ключове



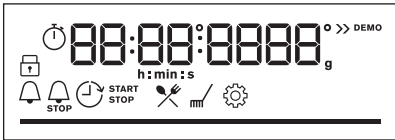
За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

4.2 Контролен панел


Сензорни полета на панела за управление					Натиснете	Завъртете ключа
 Таймер	 Бързо нагряване	 Осветление	 Термосонда	OK		



КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

Сензорни полета на панела за управление	Натиснете	Завъртете ключа
Изберете функция за нагряване, за да включите фурната.		
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.		

	Когато ключът за функциите за нагряване е в изключена позиция, екранът става в режим на готовност.
	Когато готвите, екранът показва зададените температура, час от деня и други налични опции.
	Екранът с максимален брой зададени функции.

Индикатори на екрана				
 Заклучване	 Помощ при готвене	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване
Индикатори на таймера:				

Лента да напредъка - за температура или час.	
--	---

Индикатор за готвене с пара	
Термосонда Индикатор	

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Преди първата употреба почистете празната фурна 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 час.

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. Уверете се, че стаята е проветрена.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



6.1 Как да настроите: Функции нагряване

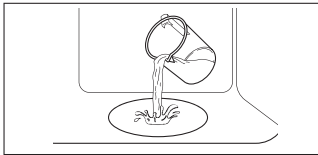


Започнете да готвите

Стъпка 1

Стъпка 2

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА









Започнете да готвите	
	
Задайте функция за затопляне.	Задайте температурата.



Готвене на пара			
Уверете се, че фурната е студена.			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
			Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага. Поставете я във фурната.
Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.	Изберете функцията на затопляне на пара.	Задайте температурата.	
<p>i Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.</p>			

Когато готвенето на пара приключи:		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.	Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

6.2 Функции за затопляне

Стандартни функции за нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 Горещ въздух/ вентилир	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Ниска влажност	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. картофки, 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.

Функция за затопляне	Приложение
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Меню	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

6.3 Бележки относно: Печене с влажност






Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно 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 настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.





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

Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройка по подразбиране:			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
 	 	 P1 - P45	 OK




Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройки по подразбиране:

Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете OK .	Изберете ястието. Натиснете: OK	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.
------------------	---	--	--









6.5 Помощ при готвене с рецепти

Легенда	
	Термосонда наличен. Поставете Термосонда в най-дебелата част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, фурната се изключва.
	Количеството вода за функцията за пара.
	Загрейте предварително фурна преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.


















	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
Говеждо 				
P1	Говеждо печено, алангле	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 40 мин.
P2	Говеждо печено, средно изпечено			~ 50 мин.
P3	Говеждо печено, добре изпечено			~ 60 мин.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

























	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см	  3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 15 мин.
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, горен кръг, дебела сланина)	1,5 – 2 кг	  2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	~ 120 мин.
P6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин.
P7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)			~ 85 мин.
P8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)			~ 130 мин.
P9	Филе, алангле (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин.
P10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)			~ 90 мин.
P11	Филе, изпечено (бавно готвене)			~ 120 мин.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
Телешко 🍖				
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	🔥📺 2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.	~ 80 мин.
Свинско 🍖				
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 – 2 кг	🔥📺 2; печена на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 120 мин.
P14	Дърпано свинско LTC	1,5 – 2 кг	🔥📺 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	~ 215 мин.
P15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	🔥📺 2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.	~ 55 мин.
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	📺 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.	90 мин.
Агнешко 🍖				
P17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	🔥📺 2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 130 мин.
Птиче месо 🍖				






















ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; прясно	  2;  200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	~ 60 мин.
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.	~ 40 мин.
P20	Пилешки фенер	180 - 200 гр. парче	  2; каресол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	~ 25 мин.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	~ 30 мин.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.	~ 100 мин.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.	~ 110 мин.
Друго 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин.
 Риба				

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА





	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	~ 30 мин.
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.	20 мин.
Сладки печива / десерти   				
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара	90 мин.
P28	Ябълков кейк	-	 2;  100 - 150 мл; тава за печене	60 мин.
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара	40 мин.
P30	Ябълков пай	-	 2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара	60 мин.
P31	Брауни	2 кг	 3; дълбок тиган	30 мин.
P32	Шоколадови мъфини	-	 2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара	30 мин.
P33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара	50 мин.
Зеленчуци/Гарнитури   				
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.	50 мин.
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.	35 мин.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1,5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарежете зеленчуците на парчета.	30 мин.
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	 3; тава за печене	25 мин.
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	 3; тава за печене	25 мин.
Огретени, хляб и пица   				
P39	Лазаня/Касерол с нудли	1 - 1,5 кг	 2; касерол на скара	45 мин.
P40	Запечени картофи	1 - 1,5 кг	 1; касерол на скара	50 мин.
P41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	15 мин.
P42	Прясна пица, дебела	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	25 мин.
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара	45 мин.
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0,8 кг	  3;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.	30 мин.
P45	Всички пълнозърнести зърнени/ръжени/тъмни хлябове във форма за хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / скара	45 мин.

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 нагриване 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: ОК.

Как да настроите: Таймер			
Стъпка 1	На екрана се показва: 0:00 	Стъпка 2	Стъпка 3
			
Натиснете: 		Настройте Таймер	Натиснете: ОК.
Таймерът  започва да отброява веднага.			

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: 0:00  STOP	Стъпка 3	Стъпка 4
				
Изберете функция за затопляне и настройте температурата.	Натиснете няколко пъти:  .		Задайте времето за готвене.	Натиснете: ОК.

Таймерът  започва да отброява веднага.

Как да настроите: Отложен старт							
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ	Стъпка 3	Стъпка 4	На екрана се показва: --:--  СТОП	Стъпка 5	Стъпка 6
							
Изберете функцията за затопляне.	Натиснете няколко пъти:  .		Настройте време за начало.	Натиснете: ОК.		Настройте време за край.	Натиснете: ОК.

Таймерът  започва да отброява съгласно настроеното време за начало.

8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

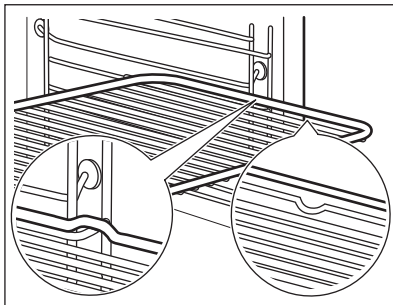
8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

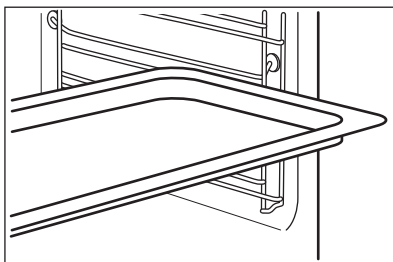
Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



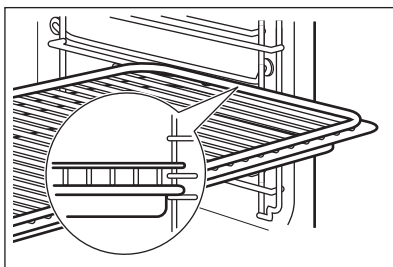
Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



8.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната.



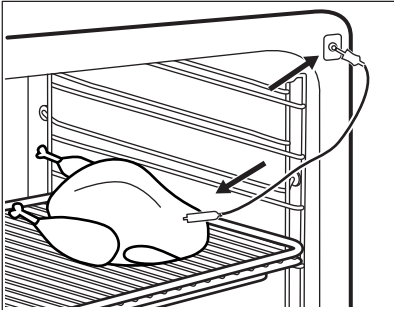
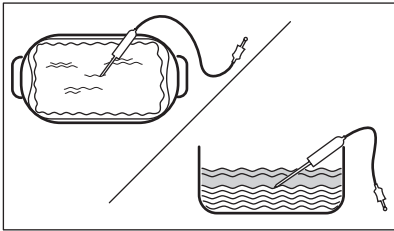

Температурата в сърцевината.


КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.
---	--------------------------------	---







Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функцията на затопяне 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 вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига 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.

<p>Стъпка 6</p>	<p>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.</p>
<p>Стъпка 7</p>	<p>Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div>



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Заклучване



<p>Тази функция предотвратява случайна промяна на работата на фурната.</p>		
<p>Включете я, когато фурната работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато фурната е изключена - фурната не може да бъде включена, контролният панел е заключен.</p>		
<p> </p>	<p> OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.</p>	<p> OK - натиснете и задръжте, за да я изключите.</p>
<p> 3 x  - премигва, когато заключването е включено.</p>		

9.2 Автоматично изключване

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

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

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

 (°C)	 (h)
250 - максимум	3

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


9.3 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица. Използвайте позицията на третия рафт.

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

10.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари







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

 <p>тава за пица</p>	 <p>Съд за печене</p>	 <p>Купички за печене</p>	 <p>Метална основа за флан</p>
<p>Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър</p>	<p>Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър</p>	<p>Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина</p>	<p>Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър</p>

10.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава				
		 (°C)	 (min)	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	35 - 50	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/вентилир	160	60 - 90	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	180	70 - 90	1





ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Използвайте позицията на третия рафт.

		 (°C)	 (min)
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилер	140	25 - 40
Масленки / Сладкиши на пръчици, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	160	20 - 30
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилер	150	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30



ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити

		 (°C)	 (min)	
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилер	140	25 - 45	1 / 4
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилер	150	23 - 40	1 / 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилер	160	35 - 50	1 / 4



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.



(min)



Тост

Грил

1 - 3

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

Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.


Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

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

Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.

	<p>Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.</p>
<p>Акcesoари</p>	<p>Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>

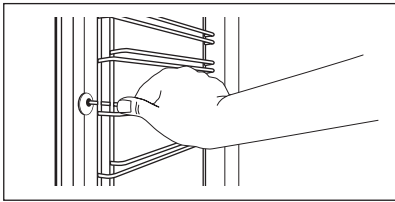
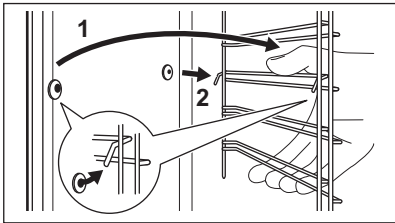
11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

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

11.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<p>Стъпка 1</p>	<p>Изключете фурната и изчакайте да изстине.</p>	
<p>Стъпка 2</p>	<p>Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.</p>	
<p>Стъпка 3</p>	<p>Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.</p>	
<p>Стъпка 4</p>	<p>Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.</p>	

11.4 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Преди Пиролитично почистване:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.	Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.
---	---	--

Пиролитично почистване

Стъпка 1	Влезте в менюто: Почистване \square/\square .	
	Опция	Времетраене
	C1 - Леко почистване	1 h
	C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
	C3 - Цялостно почистване	3 h
Стъпка 2	OK – натиснете, за да изберете програмата за почистване.	
Стъпка 3	OK – натиснете, за да започнете почистването.	
Стъпка 4	След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.	




По време на почистването лампичката на фурната е изключена.

Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: \square .

Когато чистенето приключи:



Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.
---	--------------------------------------	--

11.5 Напомняне за почистване

Фурната Ви напомня кога да я почиствате с пиролитично почистване.	
 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.	За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

11.6 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 (A) 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.	

<p>Стъпка 4</p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p>Стъпка 5</p>	<p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p>	
<p>Стъпка 6</p>	<p>Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.</p>	
<p>Стъпка 7</p>	<p>Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p>	
<p>Стъпка 8</p>	<p>След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.</p>	
<p>Стъпка 9</p>	<p>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.</p>	

11.7 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

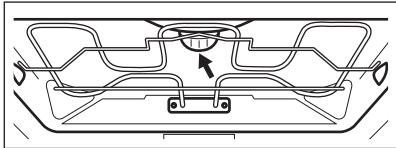
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
<p>Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.</p>	<p>Изключете фурната от електрическата мрежа.</p>	<p>Поставете парче плат върху дъното на фурната.</p>

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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 сервис.



Фурната не се включва или не загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната е правилно свързана към електрозахранването.
Фурната не се затопля.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Фурната не се затопля.	Вратата на фурната е затворена.
Фурната не се затопля.	Предпазителят не е изгорял.
Фурната не се затопля.	Защитата за деца е изключена.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



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...
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	Вратата на фурната е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратата на фурната е затворена.
Err F102	Заключалката на вратата не е повредена.
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 фурната. 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. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

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*

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	71 l
Тип фурна	Вградена фурна

Маса	BPE556360M	35.0 кг
	BPK556360M	35.0 кг

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.
За Република Беларус съгласно СТБ 2478 – 2017, Приложение G; СТБ 2477 – 2017, Анекси А и В.
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложен за Русия.

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



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневно готвене.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната 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 загрявайте предварително 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 фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето.

Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване 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

	 - изберете, за да влезете в Меню.
---	---

Меню структура



Помощ при готвене 	Почистване 	Настройки 
---	--	---

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
 	 ОК	 01 - 012	 ОК	
Изберете Меню, Настройки.	Потвърдете настройката.	Изберете настройката.	Потвърдете настройката.	Настройте стойността и натиснете ОК.

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	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.	010	Демо режим	Активиращ код: 2468
011	Софтуерна версия	Проверка	012	Зануляване на настройките	Да/Не

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете 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.

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Hvala vam na odabiru ovog AEG proizvoda. Proizveli smo ga tako da dugo godina besprijekorno radi, primjenom inovativnih tehnologija koje olakšavaju život - funkcije koje možda nećete pronaći kod običnih uređaja. Odvojite nekoliko minuta na čitanje kako biste iz njega izvukli ono najbolje.

Posjetite naše internetske stranice:



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.aeg.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registreaeg.com



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:

www.aeg.com/shop



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





KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - bročana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	43	3. OPIS PROIZVODA.....	49
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	43	3.1 Opći pregled.....	49
1.2 Opća sigurnost.....	44	3.2 Dodatna oprema.....	50
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	45	4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI	50
2.1 Instalacija.....	45	PEČNICU.....	50
2.2 Električni priključak.....	46	4.1 Uvlačive tipke.....	50
2.3 Primjena.....	47	4.2 Upravljačka ploča.....	51
2.4 Održavanje i čišćenje.....	47	5. PRIJE PRVE UPORABE.....	52
2.5 Potrebno je čišćenje.....	48	5.1 Početno čišćenje.....	52
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	48	5.2 Početno predgrijavanje.....	52
2.7 Servis.....	48		
2.8 Zbrinjavanje.....	49		

6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	53	11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	70
6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.....	53	11.1 Napomene o čišćenju.....	70
6.2 Funkcije pećnice.....	54	11.2 Kako očistiti: Udubljenje u	
6.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	55	unutrašnjosti.....	71
6.4 Kako postaviti: Pomoć		11.3 Kako ukloniti: Nosači police	71
pri kuhanju.....	55	11.4 Način upotrebe:	
6.5 Pomoć pri kuhanju s receptima.....	56	Pirólitičko čišćenje.....	71
7. FUNKCIJE SATA.....	61	11.5 Podsjetnik Za Čišćenje.....	73
7.1 Funkcije sata.....	61	11.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata.....	73
7.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	62	11.7 Kako zamijeniti: Žarulju.....	74
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	63	12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	75
8.1 Umetanje dodatne opreme.....	63	12.1 Što učiniti ako	75
8.2 Senzor za hranu.....	64	12.2 Podaci o servisu.....	76
9. DODATNE FUNKCIJE.....	66	13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	77
9.1 Blokiranje.....	66	13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s	
9.2 Automatsko isključivanje.....	66	informacijama o proizvodu*.....	77
9.3 Ventilator za hlađenje.....	67	13.2 Ušteda energije.....	77
10. SAVJETI.....	67	14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	78
10.1 Vlažno pečenje.....	67	14.1 Izbornik.....	78
10.2 Vlažno pečenje -		15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	79
preporučeni dodaci.....	67		
10.3 Tablice pečenja za ispitne			
ustanove.....	68		

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: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- 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 pojedinačnu uporabu u domaćinstvu 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 mrežni kabel za napajanje 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 zagrijevaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.

- 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.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti pećnice.

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 pećnice 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 ovlaštenu servisnu centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši 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.

- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- 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.

2.5 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije uključena funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 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.

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje



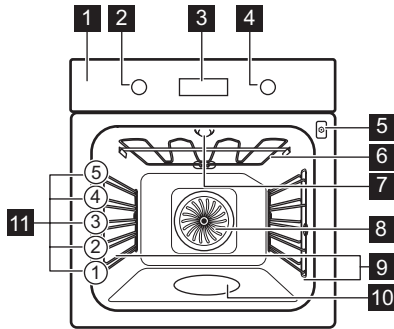
UPOZORENJE!

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



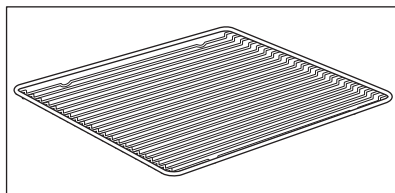
- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslona
- 4** Upravljački okretni gumb
- 5** Utičnica za senzor za hranu
- 6** Toplinski element
- 7** Žarulja
- 8** Ventilator
- 9** Nosač polica, uklonjiv
- 10** Udubljenje u unutrašnjosti
- 11** Položaji polica

KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

3.2 Dodatna oprema

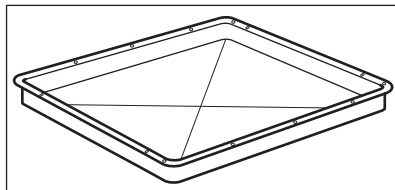
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



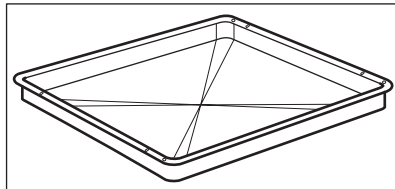
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



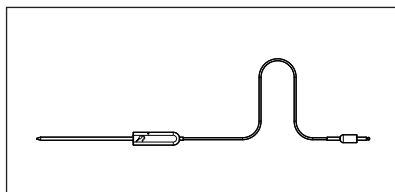
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



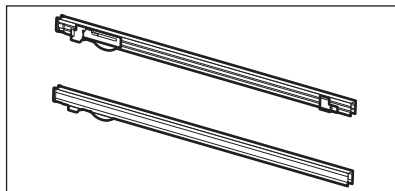
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



Teleskopske vodilice

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.









4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.



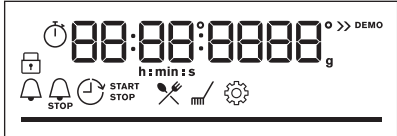
KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU










4.2 Upravljačka ploča

Polja senzora na upravljačkoj ploči					Pritisnite	Okrenite regulator
 Tajmer	 Brzo zagrijavanje	 Osvjetljenje unutrašnjosti	 Senzor za hranu	OK		




Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.

Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj i isključite pećnicu.


	Kad je regulator za funkcije pećnice u položaju isključeno, zaslon prelazi u stanje pripravnosti.
	Kad kuhate, na zaslonu se prikazuje podešena temperatura, sat i ostale dostupne opcije.
	Zaslon s maksimalnim brojem postavljenih funkcija.

Indikatori zaslona				
 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
Pokazatelji tajmera:				





PRIJE PRVE UPORABE

Traka napretka - za temperaturu ili vrijeme.	
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 prazne pećnice i podesite vrijeme:			
			 00:00 Postavite vrijeme. Pritisnite OK.

5.2 Početno predgrijavanje

	Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.
1. korak	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.	

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

Početak kuhanja	
1. korak	Korak 2
Postavite funkciju zagrijavanja.	Postavite temperaturu.

Kuhanje na pari			
Provjerite je li pećnica hladna.			
Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak
			Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga. Stavite hranu u pećnicu.
Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Podesite paru funkciju pećnice.	Postavite temperaturu.	
<p>i Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.</p>			








Kada se završi kuhanje na pari:		
Korak 1	2. korak	Korak 3




Kada se završi kuhanje na pari:

<p>Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.</p>	<p>Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.</p>	<p>Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.</p>
---	---	---

6.2 Funkcije pećnice

Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak	<p>Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.</p>
 Tradicionalno pečenje	<p>Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.</p>
 Niska vlažnost	<p>Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koricu tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.</p>
 Funkcija za pizzu	<p>Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.</p>
 Donji grijač	<p>Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.</p>
 Zamrznuta hrana	<p>Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).</p>
 Vlažno pečenje	<p>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.</p>

Funkcija pećnice	Aplikacija
 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 o: 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. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.





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

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 i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati s:	Stupanj na kojem se jelo kuha:
<ul style="list-style-type: none"> Senzor za hranu 	<ul style="list-style-type: none"> Slabo pečeno Srednje pečeno Dobro pečeno

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:			
Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak
			





svakodnevna uporaba

Pomoč pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:







Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK.	Odaberite jelo. Pritisnite OK.	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.
-------------------	---	--------------------------------	---







6.5 Pomoć pri kuhanju s receptima

Legenda

















	Senzor za hranu dostupno. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio posude. Kad se postigne podešena Senzor za hranu temperatura, pećnica se isključuje.
	Količina vode za parnu funkciju.
	Prethodno zagrijte pećnicu prije početka kuhanja.
	Razina police.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.






















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
Govedina 				
P1	Goveđe peč-nje, slabo pe-čeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, de-beli komadi	  2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj ta-vi. Stavite u pećnicu.	~ 40 min
P2	Goveđe peč-nje, srednje pečeno			~ 50 min
P3	Goveđe peč-nje, dobro pe-čeno			~ 60 min
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; kriške debe-le 3 cm	   3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj ta-vi. Stavite u pećnicu.	~ 15 min

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1,5 - 2 kg	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	~ 120 min
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 75 min
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)			~ 85 min
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)			~ 130 min
P9	Filet, slabo pečen (sporo pečenje)			0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi
P10	Filet, srednje pečen (sporo pečenje)	~ 90 min		
P11	Filet, pečen (sporo pečenje)	~ 120 min		
Teletina 				
P12	Teleće pečenje (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	~ 80 min
Svinjetina  				






svakodnevna uporaba



















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1,5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 120 min
P14	Trgana svinjetina LTC	1,5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 215 min
P15	Pečenica, svježa	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 55 min
P16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min
Janjetina 				
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	  2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 130 min
Perad 				
P18	Cijelo pile	1 - 1,5 kg; svježe	  2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 60 min
P19	Polovica pileta	0,5 - 0,8 kg	  3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.	~ 40 min

SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	~ 25 min
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	~ 30 min
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 100 min
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka tava Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 110 min
Ostalo 				
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 60 min
 Riba				
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	  2; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	~ 30 min
P26	Ribljí fileť	-	  3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	20 min
slatko pecivo / deserti   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje	90 min




svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P28	Torta od jabuka	-	☐ 2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo	60 min
P29	Tart od jabuka	-	☐ 2; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	☐ 2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg	☐ 3; duboka tava	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	☐ 2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Kolač štruca	-	☐ 2; kalup za štruca na mreži za pečenje	50 min
Povrće / prilazi 				
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	☐ 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.	50 min
P35	Kroketi	1 kg	☐ 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.	35 min
P36	Grilovano miješano povrće	1 - 1,5 kg	☐ 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	☐ 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	☐ 3; pekač za pecivo	25 min


	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
Gratini, kruh i pizza   				
P39	Složenac lasagna / rezanci	1 - 1,5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje	45 min
P40	Zapečeni krumpir	1 - 1,5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje	50 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svježa, debela	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	30 min
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje	45 min

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 na kraju kuhanja.

FUNKCIJE SATA

Funkcija sata	Aplikacija
	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		
Korak 1	2. korak	Korak 3
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.

Kako podesiti: Zvučni alarm			
1. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	2. korak	Korak 3
			
Pritisnite: 		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.			










NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

Korak 1	Korak 2		3. korak	4. korak
		Na zaslону se prikazuje: 0:00 		
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

Kako podesiti: Vrijeme odgode

Korak 1	Korak 2		3. korak	4. korak		5. korak	6. korak
		Na zaslону se prikazuje: sat  PO-ČETAK			Na zaslону se prikazuje: --:--  ZAU-STAVI		
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

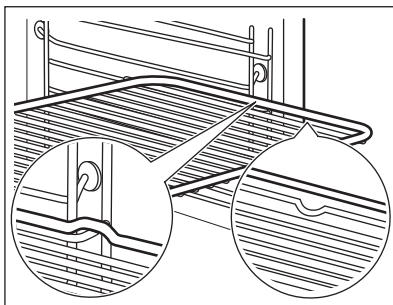
8.1 Umetanje dodatne opreme

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

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

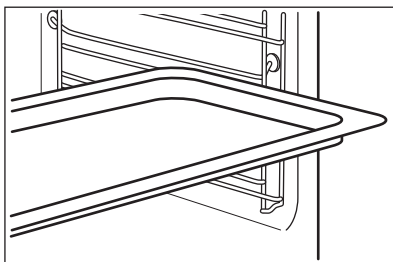
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



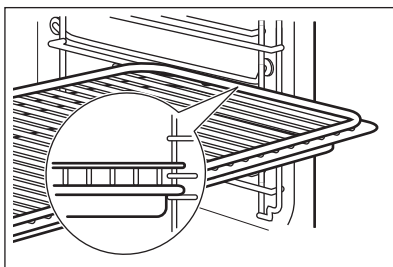
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:



Temperatura pećnice.

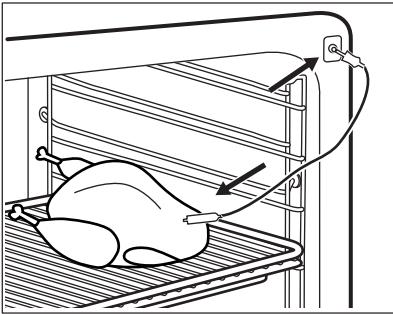
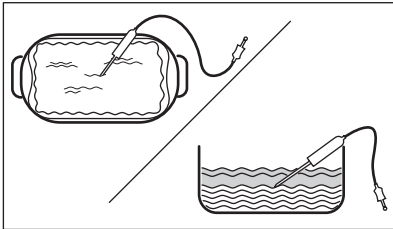



Temperaturu jezgre.


Za najbolje rezultate kuhanja:

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.	Ne koristite za tekuća jela.	Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.
--	------------------------------	-------------------------------------

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	Složenic	
Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da su najmanje 3/4 Senzor za hranu unutar jela.	Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.	
		
4. korak	Ukopčajte 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.	

DODATNE FUNKCIJE

7. korak	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.  UPOZORENJE! Postoji opasnost od opekлина jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.
-----------------	---



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.		
Uključite je kad pećnica radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite je kad je pećnica isključena - pećnica se ne može uključiti, upravljačka ploča je blokirana.		
 	 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.	 OK - pritisnite i držite za isključivanje.
 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.		

9.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga pećnica 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
250 - maksimum	3

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgođe.




9.3 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica ne ohladi.

10. SAVJETI

10.1 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
Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače)	160 - 170	70 - 80
Bijeli kruh	190 - 200	55 - 70

10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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







 Tava za pizzu	 Posuda za pečenje	 Ramekin posude	 Kalup za flan
---	--	---	---







Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm
--	--	--	--

10.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ustanove za testiranje

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Pečenje u kalupima				
		 (°C)	 (min)	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	140 - 150	35 - 50	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	35 - 50	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	60 - 90	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	180	70 - 90	1





 PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi				
 Koristite treći položaj police u pećnici.				
		 (°C)	 (min)	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta	Vrući zrak	140	25 - 40	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	160	20 - 30	



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 - 35
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30



PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi

		 (°C)	 (min)	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta	Vrući zrak	140	25 - 45	1 / 4
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	23 - 40	1 / 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	35 - 50	1 / 4

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



ROŠTILJ



Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.



(min)



Tost

Roštilj

1 - 3

5

Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena

Roštilj

24 - 30

4

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



**Dodatna
oprema**

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu 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.

Korak 1	2. korak	Korak 3
Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.	Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.	Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.
Za funkciju: Niska vlažnost 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 policica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

11.4 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.






OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričeka- kajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonjive nosače polica.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, me- kom krpom i blagim deterdžen- tom.
--	--	--


Pirolitičko čišćenje

1. korak	Uđite u izbornik: Čišćenje  .	
	Opcija	Trajanje
	C1 - Lagano čišćenje	1 h
	C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
	C3 - Temeljito čišćenje	3 h
2. korak	OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.	
3. korak	OK – pritisnite za početak čišćenja.	
4. korak	Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključe- no.	
 Tijekom čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.		
Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, vrata se zaključavaju. Dok se vrata ne otključaju, na zaslону se prikazuje:  .		

Kada čišćenje završi:



Isključite pećnicu i pričeka- kajte da se ohladi.	Unutrašnjost očistite mekanom krpom.	S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.
--	---	--

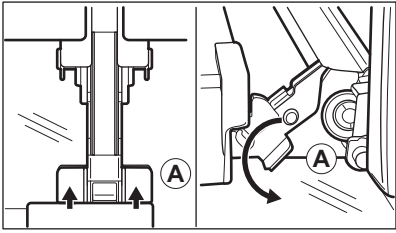
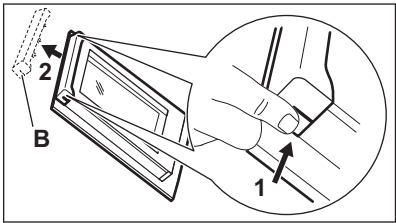
11.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.	
 bljeska na zaslону 5 sek. nakon svakog kuhanja.	Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

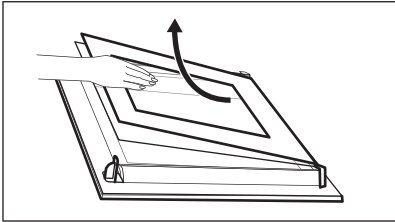
11.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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	Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili koplju.	
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.	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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 pregrijati.	

11.7 Kako zamijeniti: Žarulju

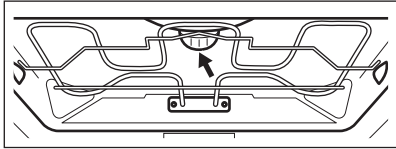


UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	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.



Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava

Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu.	Pećnica je ispravno spojena na električno napajanje.
Pećnica se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Pećnica se ne zagrijava.	Vrata pećnice su zatvorena.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Pećnica se ne zagrijava.	Isključena je funkcija roditeljska zaštita.



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 ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.

RJEŠAVANJE PROBLEMA



Šifre pogreški

Err C3	Vrata pećnice su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata pećnice su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
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 pećnicu. 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 pećnice. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*

Naziv dobavljača	AEG	
Identifikacija modela	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklus	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklus	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

13.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

STRUKTURA IZBORNIKA

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. 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 pećnicu 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 pećnicu, 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 pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice 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

	 - odaberite za ulazak u Izbornik.
---	---



Izbornik struktura		
Pomoć pri kuhanju 	Čišćenje 	Postavke 

Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 O1 - O12	 OK	

Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavke.	Potvrdite postavku.	Podesite vrijednost i pritisnite. OK.
-------------------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------------------------

Postavke					
O1	Sat	Promijeni	O2	Svjetlina zaslona	1 - 5
O3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	O4	Glasnoća zujalice	1 - 4
O5	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje 2 - Alarm	O6	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
O7	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	O8	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
O9	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno	O10	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
O11	Verzija softvera	Provjera	O12	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.

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získáte lepší servis:

www.registreaeg.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.aeg.com/shop



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




PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	81	2.6 Vnitřní osvětlení.....	86
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	81	2.7 Servis.....	87
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	82	2.8 Likvidace.....	87
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	83	3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	87
2.1 Instalace.....	83	3.1 Celkový pohled.....	87
2.2 Připojení k elektrické síti.....	84	3.2 Příslušenství.....	88
2.3 Použití.....	85	4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU...88	
2.4 Čištění a údržba.....	85	4.1 Zásunovací ovladače.....	88
2.5 Pyrolytické čištění.....	86	4.2 Ovládací panel.....	89

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	90	10.3 Tabulky vaření pro zkušebny.....	106
5.1 První čištění.....	90	11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	108
5.2 První přehřátí.....	90	11.1 Poznámky k čištění.....	108
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	90	11.2 Jak provádět čištění: Vyrýtá část vnitřku trouby.....	109
6.1 Jak nastavit: Pečící funkce.....	91	11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky	109
6.2 Pečící funkce.....	91	11.4 Pokyny k použití: Pyrolytická čistící.....	109
6.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....	93	11.5 Připomínka čištění.....	111
6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	93	11.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka...	111
6.5 Podporované Vaření s recepty.....	94	11.7 Jak vyměnit: Osvětlení.....	112
7. FUNKCE HODIN.....	99	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	112
7.1 Funkce hodin.....	99	12.1 Co dělat, když.....	113
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	100	12.2 Servisní údaje.....	114
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	101	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	114
8.1 Vkládání příslušenství.....	101	13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	114
8.2 Pečící sonda.....	102	13.2 Úspora energie.....	115
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	104	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	116
9.1 Zámek.....	104	14.1 Nabídka.....	116
9.2 Automatické vypnutí.....	104	15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	117
9.3 Chladicí ventilátor.....	105		
10. TIPY A RADY.....	105		
10.1 Vlhký horkovzduch.....	105		
10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	105		

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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 běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- 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.
- 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 čistící zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřku trouby veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

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 dvířka trouby 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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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 umístěn 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 připravena 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, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojíte 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.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- 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 otevírání 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 otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



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, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- 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.

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění.
V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejich tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 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 .

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace



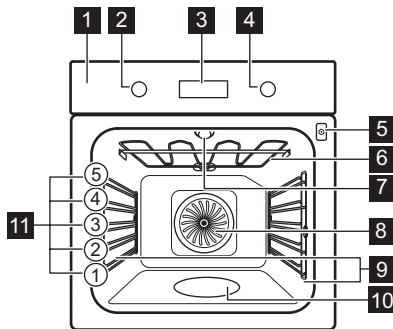
VAROVÁNÍ!

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



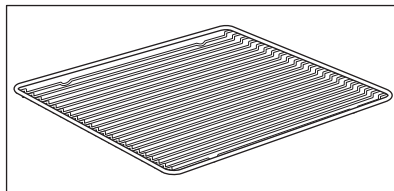
- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečicích funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovladač
- 5** Zásuvka pro pečicí sondu
- 6** Topné těleso
- 7** Osvětlení
- 8** Ventilátor
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Vlis vnitřku trouby
- 11** Polohy mřížky

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

3.2 Příslušenství

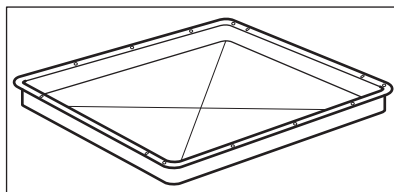
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



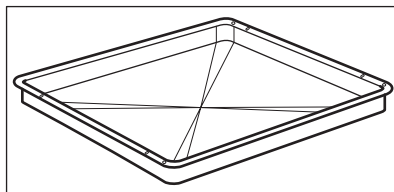
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



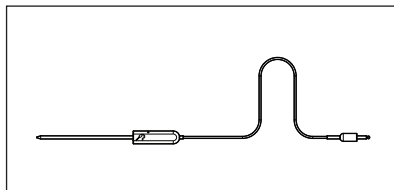
Hluboký pekáč/plech

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



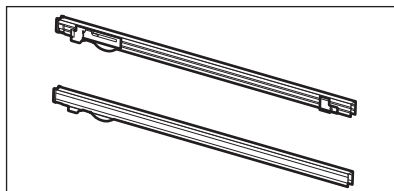
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.









4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU



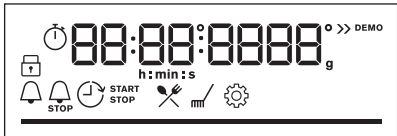
4.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.


JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

4.2 Ovládací panel



Senzorová tlačítka ovládacího panelu					Stiskněte	Otočte ovladačem
 Časovač	 Rychlé zahřátí	 Osvětlení	 Pečicí sonda	OK		
K zapnutí trouby zvolte pečicí funkci.						
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.						

	Když je ovladač pečicích funkcí v poloze vypnuto, displej se přepne do pohotovostního režimu.
	Při pečení se na displeji zobrazuje nastavená teplota, denní čas a další dostupné funkce.
	Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.

Ukazatele na displeji				
 Zámek	 Podporované Vaření	 Čištění	 Nastavení	 Rychlé zahřátí
Ukazatele časovače:		 STOP		

Stavová lišta – pro teplotu nebo čas.	
--	---

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Ukazatel pečení v páře	
Pečící sonda kontrolka	

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdnou troubu a nastavte čas:



00:00


Nastavte čas. Stiskněte tlačítko **OK**.


5.2 První přehřátí



Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

Krok 1 Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Krok 2 Nastavte maximální teplotu pro funkci .
Nechte troubu pracovat jednu hodinu.

Krok 3 Nastavte maximální teplotu pro funkci .
Nechte troubu pracovat 15 minut.



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










Zahájení vaření	
Krok 1	Krok 2
	
Nastavte pečicí funkci.	Nastavte teplotu.


Pečení v páře			
Přesvědčte se, že je trouba chladná.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			<p>Předehejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti. Vložte jídlo do trouby.</p>
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.	Nastavte parní pečicí funkci.	Nastavte teplotu.	
<p>i Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Nepiňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.</p>			

Po dokončení pečení v páře:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.</p>	<p>Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.</p>	<p>Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.</p>

6.2 Pečicí funkce

Standardní pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 <p>Pravý horký vzduch</p>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 <p>Horní/spodní ohřev</p>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <p>Nízká vlhkost</p>	K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.
 <p>Pizza</p>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <p>Spodní ohřev</p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 <p>Mražené potraviny</p>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <p>Vlhký horkovzduch</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>Gril</p>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <p>Turbo gril</p>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

Pečící funkce	Použití
 Nabídka	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

6.3 Poznámky: 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 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 a teplotu. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.









U některých pokrmů můžete také péct pomocí:	Úroveň, na kterou je pokrm připraven:
<ul style="list-style-type: none"> • Pečící sonda 	<ul style="list-style-type: none"> • Nepropečené • Středně velké • Dobře propečené







Podporované Vaření – tuto funkci použijte k rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními:			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK .	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK .	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.

6.5 Podporované Vaření s recepty


















Legenda	
	Pečící sonda k dispozici. Umístěte Pečící sonda do nejsilnější části pokrmu. Trouba se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečící sonda.
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započítím pečení troubu přehřejte.
	Poloha roštu.






















Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
Hovězí 				
P1	Hovězí pečeně, nepropečená	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	  2; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 40 min.
P2	Hovězí pečeně, středně propečená			~ 50 min.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená			~ 60 min.
P4	Steak, středně propečený	180–220 g na jeden kus; 3 cm silné plátky	   3; pečící mísa na tvárováném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 15 min.
P5	Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1,5–2 kg	  2; pečící mísa na tvárováném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do trouby.	~ 120 min.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P6	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jedno-duše sůl a čerstvou mletou papriku. Ma-so pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)			~ 85 min.
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)			~ 130 min.
P9	Filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jedno-duše sůl a čerstvou mletou papriku. Ma-so pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P10	Filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)			~ 90 min.
P11	Filet, propečený (nízkoteplotní pečení)			~ 120 min.
Telecí 				
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	0,8–1,5 kg; 4 cm silné kousky	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte te-kutinu. Pečte zakryté.	~ 80 min.
Vepřové 				
P13	Pečeně z vepřové krkovi-ce nebo plec-ka	1,5–2 kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 120 min.
















DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P14	Trhané vepřové LTC	1,5–2 kg	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 215 min.
P15	Kýta, čerstvá	1–1,5 kg; 5–6 cm silné kusky	  2; pečicí mísa na tvárováném roštu Použijte své oblíbené koření.	~ 55 min.
P16	Vepřová žebírka	2–3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.	90 min.
Jehněčí 				
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm silné kusky	  2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 130 min.
Drůbež 				
P18	Celé kuře	1–1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; zapékačí mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 60 min.
P19	Půlka kuřete	0,5–0,8 kg	  3; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.	~ 40 min.
P20	Kuřecí prsa	180–200 g na jeden kus	   2; zapékačí mísa na tvárováném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.	~ 25 min.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	  3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.	~ 30 min.
P22	Kachna, celá	2–3 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.	~ 100 min.
P23	Husa, celá	4–5 kg	  2; hluboký pekáč Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.	~ 110 min.
Jiné 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; tvarovaný rošt Použijte své oblíbené koření.	~ 60 min.
 Ryba				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5–1 kg na rybu	  2 ; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.	~ 30 min.
P26	Rybí filé	-	  3; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.	20 min
Sladké pečivo / dezerty   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení na tvarovaném roštu	90 min.
P28	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml; plech na pečení	60 min.




DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P29	Jablečný koláč	-	☐ 2; forma na koláč na tvarovaném roštu	40 min.
P30	Jablečný koláč	-	☐ 2; 🍷 100–150 ml; ∅ 22cm forma na koláč na tvarovaném roštu	60 min.
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg	☐ 3; hluboký pekáč	30 min.
P32	Čokoládové muffiny	-	☐ 2; 🍷 100–150 ml; plech na muffiny na tvarovaném roštu	30 min.
P33	Biskupský chlebíček	-	☐ 2; forma na biskupský chlebíček na tvarovaném roštu	50 min.
Zeleninové pokrmy / přílohy 🍄 🥕 🌱				
P34	Pečené brambory	1 kg	☐ 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.	50 min.
P35	Americké brambory	1 kg	☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.	35 min.
P36	Grilovaná zelenina	1–1,5 kg	☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.	30 min.
P37	Krokety, zmražené	0,5 kg	☐ 3; plech na pečení	25 min.
P38	Brambory, zmražené	0,75 kg	☐ 3; plech na pečení	25 min.
Zapékaná jídla, chléb a pizza 🍷 🍄 🍕				


	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P39	Lasagne / dušená/zapečaná jídla s nudlemi	1–1,5 kg	 2; zapékač mísa na tvarovaném roštu	45 min
P40	Zapečené brambory	1–1,5 kg	 1; zapékač mísa na tvarovaném roštu	50 min.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem	15 min
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem	25 min.
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu	45 min
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0,8 kg	  3;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.	30 min.
P45	Celozrnný/žitný/tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt	45 min

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 spuštění nebo ukončení pečení.

FUNKCE HODIN

Funkce hodiny	Použití
	<p>Časovač. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.</p>

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

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

Jak nastavit: Minutka			
Krok 1	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
<p>Stiskněte: .</p>		<p>Nastavte Minutka</p>	<p>Stiskněte: OK.</p>
<p> Časovač začne okamžitě odpočítávat.</p>			

Jak nastavit: Čas pečení				
Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: 0:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte dobu přípravy.	Stiskněte: OK.
 Časovač začne okamžitě odpočítávat.				

Jak nastavit: Časový odklad							
Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: denní čas  ZAPNOUT	Krok 3	Krok 4	Na displeji se zobrazí: --:--  VYPNOUT	Krok 5	Krok 6
							
Zvolte pečicí funkci.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte čas spuštění.	Stiskněte: OK.		Nastavte čas ukončení.	Stiskněte: OK.
 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.							

8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

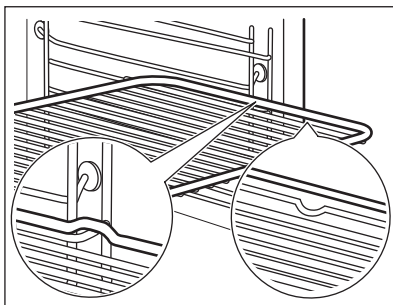
8.1 Vkládání příslušenství

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.

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

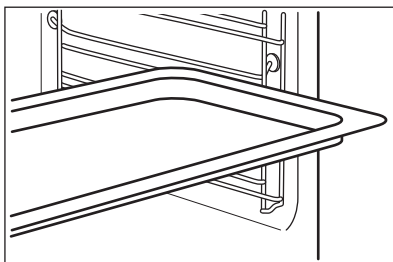
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



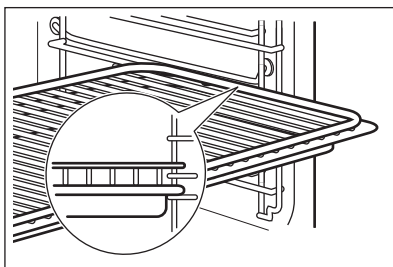
Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



8.2 Pečící sonda

Pečící sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby.

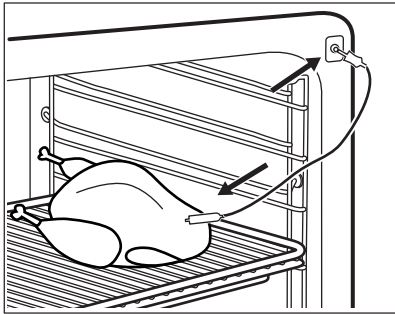
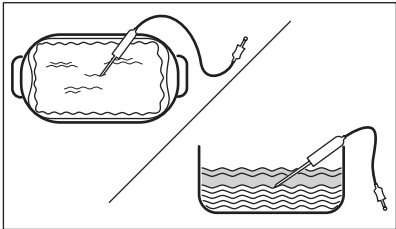




Teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.
--	---------------------------------	--






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
Zasaňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasaňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy.
	
Krok 4	Zapojte 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	<p>Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</p> </div>
---------------	--



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Zámek

Tato funkce brání náhodné změně funkce trouby.		
<p>Pokud ji zapnete, když trouba pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný. Pokud ji zapnete, když je trouba vypnutá, troubu nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.</p>		
	<p> OK – stisknutím a podržením funkci zapnete. Zazní zvukový signál.</p>	<p> OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.</p>
<p> 3x  – bliká při zapnutí zámku.</p>		

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
250 – maximální	3

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




9.3 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

10. TIPY A RADY


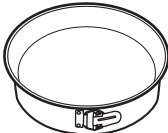


10.1 Vlhký horkovzduch

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

10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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







			
Plech na pizzu	Zapékací forma	Pečicí šálky	Dortový korpus







Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm
-----------------------------------	-----------------------------------	--	-----------------------------------

10.3 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	140 - 150	35 - 50	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1





 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky				
 Použijte třetí polohu roštu.				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40	
Máslové sušenky / Proužky těsta, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	



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 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	35 - 50	1 / 4

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Přehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.



(min)



Topinky

Gril

1 - 3

5

Hovězí steak, v polovině doby
obráťte

Gril

24 - 30

4

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.


Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.

	<p>Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí</p>
	<p>Neprůhledné příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.</p>

Příslušenství

11.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

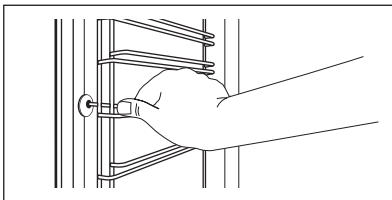
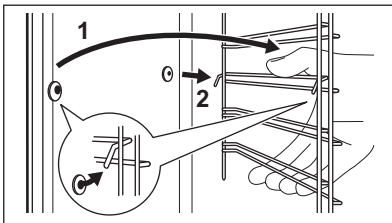
Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.</p>	<p>Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.</p>	<p>Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.</p>

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

11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

<p>Krok 1</p>	<p>Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.</p>	
<p>Krok 2</p>	<p>Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.</p>	
<p>Krok 3</p>	<p>Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.</p>	
<p>Krok 4</p>	<p>Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.</p>	

11.4 Pokyny k použití: Pyrolytická čistící

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čistící.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.



POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.


Před Pyrolytická čisticí:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
---	--	--

Pyrolytická čisticí

Krok 1	Vstupte do nabídky: Čištění $m/$.	
	Funkce	Délka
	C1 - Lehké čištění	1 h
	C2 - Normální čištění	1 h 30 min
	C3 - Důkladné čištění	3 h
Krok 2	OK – stisknutím vyberete čisticí program.	
Krok 3	OK – stisknutím spustíte čištění.	
Krok 4	Po čištění otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.	


 Během čištění je osvětlení vnitřku trouby vypnuté.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno: .

Po ukončení čištění:



Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vnitřek trouby vyřete měkkým hadříkem.	Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.
---	--	---

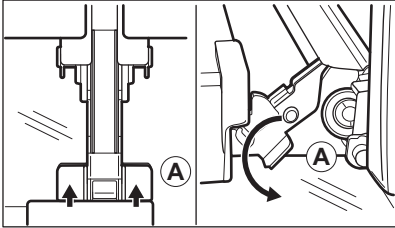
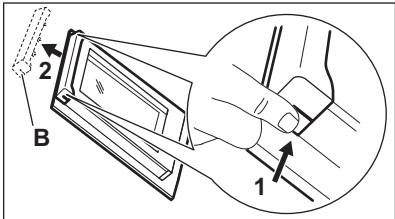
11.5 Příklad připomínka čištění

Trouba vás upozorní, kdy je nutné ji vyčistit pomocí pyrolytického čištění.	
 bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sekund.	K vypnutí připomínky zadejte Nabídka a zvolte Nastavení, Připomínka čištění.

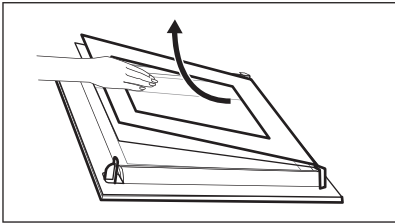
11.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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	Přivřete 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.	

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte 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 přehřívat.	

11.7 Jak vyměnit: Osvětlení



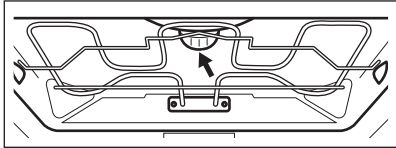
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	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.	
Krok 4	Nasadte skleněný kryt.	

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.

 Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba je správně zapojená do elektrické sítě.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Trouba nehřeje.	Dvířka trouby jsou zavřená.
Trouba nehřeje.	Není spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je vypnutá.

 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...
Chyba C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
Chyba C3	Dvířka trouby jsou zavřená nebo není rozbítý zámek dveří.
Chyba F102	Dvířka trouby jsou zavřená.

ENERGETICKÁ ÚČINNOST



Chybové kódy

Chyba F102	Zámek dveří není rozbitý.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Pokud se na displeji zobrazuje 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 trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665

Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1.09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním pečení.

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby 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, troubu před pečením nepředehřívejte.

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 trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

STRUKTURA NABÍDKY

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

	 – zvolte pro zadání Nabídka.
---	--

Nabídka struktura

Podporované Vaření 	Čištění 	Nastavení 
--	---	---



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 O1–O12	 OK	
Zvolte Nabídka, Nastavení.	Potvrďte nastavení.	Zvolte nastavení.	Potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.

Nastavení

O1	Denní čas	Změnit	O2	Displej jas	1 - 5
O3	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	O4	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4

Nastavení					
O5	Pečící sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	O6	Časovač	Zap/Vyp
O7	Osvětlení	Zap/Vyp	O8	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
O9	Připomínka čištění	Zap/Vyp	O10	Režim demo	Aktivační kód: 2468
O11	Verze software	Kontrola	O12	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte 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.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

www.aeg.com/shop



Voor meer recepten, tips, probleemoplossing **My AEG Kitchen** app.




KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	119	2.8 Verwijdering.....	125
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	119	3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT ...	126
1.2 Algemene veiligheid.....	120	3.1 Algemeen overzicht.....	126
2. VEILIGHEIDVOORSCHRIFTEN.....	121	3.2 Accessoires.....	126
2.1 Installeren.....	121	4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....	127
2.2 Elektrische aansluiting.....	122	4.1 Verzonken knoppen.....	127
2.3 Gebruik.....	123	4.2 Bedieningspaneel.....	128
2.4 Onderhoud en reiniging.....	124		
2.5 Pyrolytische reiniging.....	124		
2.6 Binnenverlichting.....	125		
2.7 Service.....	125		

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	129	10.2 Warmelucht (vochtig) –	aanbevolen accessoires.....	144
5.1 Eerste reiniging.....	129	10.3 Kooktafels voor testinstituten.....	144	
5.2 Eerste voorverwarming.....	129	11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	146	
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	130	11.1 Opmerkingen over		
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties....	130	schoonmaken.....	146	
6.2 Verwarmingsfuncties.....	131	11.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in		
6.3 Notities over: Warmelucht		de overruimte.....	147	
(vochtig).....	132	11.3 Hoe te verwijderen:		
6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent.	132	Inschuifrails/.....	147	
6.5 Kook- En Bakassistent		11.4 Hoe gebruikt u:		
met recepten.....	133	Pyrolytische reiniging.....	147	
7. KLOKFUNCTIES.....	138	11.5 Reinigingsherinnering.....	149	
7.1 Klokfuncties.....	138	11.6 Verwijderen en installeren: Deur	149	
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	138	11.7 Hoe te vervangen: Lamp.....	150	
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR		12. PROBLEEMOPLOSSING.....	151	
GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	140	12.1 Wat te doen als.....	151	
8.1 Accessoires plaatsen.....	140	12.2 Servicegegevens.....	153	
8.2 Voedselsensor.....	140	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	153	
9. EXTRA FUNCTIES.....	142	13.1 Productinformatie en		
9.1 Blokkering.....	142	productinformatieblad*.....	153	
9.2 Automatische uitschakeling.....	142	13.2 Energiebesparing.....	154	
9.3 Koelventilator.....	143	14. MENUSTRUCTUUR.....	154	
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	143	14.1 Menu.....	154	
10.1 Warmelucht (vochtig).....	143	15. MILIEUBESCHERMING.....	155	

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of

instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuisen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze

vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Verwijder vóór pyrolytische reiniging alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouweenheid moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.

- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Pyrolytische reiniging



WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
 - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzetttingen.
 - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
 - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.

- Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering



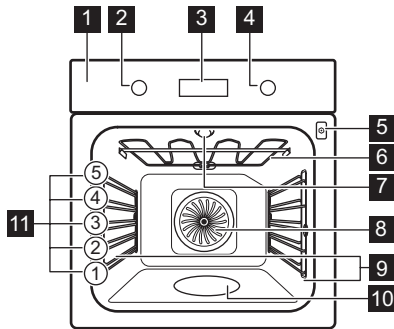
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

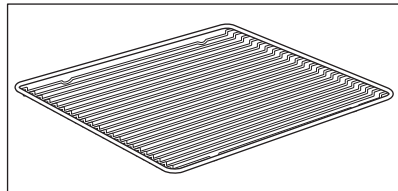


- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Display
- 4** Bedieningsknop
- 5** Opening voor de voedsensor
- 6** Verwarmingselement
- 7** Lamp
- 8** Ventilator
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Uitholling reliëf
- 11** Inzethiveaus

3.2 Accessoires

Bakrooster

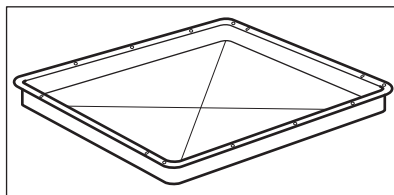
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

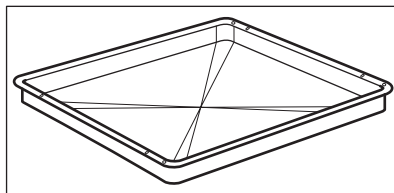
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



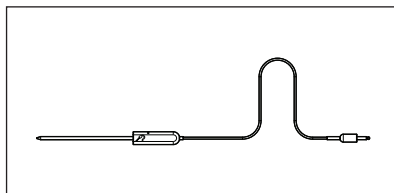
Grill-/braadpan

Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



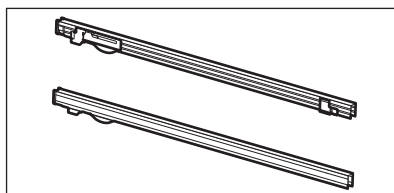
Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Telescopische geleiders

Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.









4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

4.1 Verzonken knoppen










Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN



4.2 Bedieningspaneel

Sensorvelden bedieningspaneel					Druk op	Draai de knop
 Timer	 Snel opwarmen	 Binnenverlichting	 Voedsensor	OK		
Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.						
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.						

	Wanneer de knop voor de verwarmingsfuncties in de uit-stand staat, gaat het display naar stand-by.
	Wanneer je kookt, toont het display de ingestelde temperatuur, de dagtijd en andere beschikbare opties.
	De display met het maximaantal ingestelde functies.

Indicatielampjes op de display				
 Blokkering	 Kook- En Bakassistent	 Reinigen	 Instellingen	 Snel opwarmen
Indicatielampjes timer:				

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Voortgangsbalk - voor temperatuur of tijd.	_____
Controlelampje stoomgaren	
Voedselsensor indicatielampje	

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Maak de lege oven eerst schoon en stel de tijd in:






00:00

Stel de tijd in. Druk op OK.

5.2 Eerste voorverwarming



Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven één uur werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven 15 minuten werken.
<p> De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.</p>	

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Begin met koken	
Stap 1	Stap 2
Stel een verwarmingsfunctie in.	Stel de temperatuur in.

Koken met stoom			
Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
			Verwarm de lege oven 10 minuten voor om vochtigheid te creëren. Plaats het voedsel in de oven.
Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.	Stel de stoomverwarmingsfunctie in.	Stel de temperatuur in.	
ⓘ De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.			







Wanneer de stoombereiding eindigt:		
Stap 1	Stap 2	Stap 3





Wanneer de stoombereiding eindigt:

<p>Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand om de oven uit te schakelen.</p>	<p>Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.</p>	<p>Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven.</p>
--	---	---

6.2 Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	<p>Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.</p>
 Boven + onderwarmte	<p>Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.</p>
 Lage vochtigheid	<p>Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Voor het inmaken van fruit of groenten.</p>
 Pizza-functie	<p>Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.</p>
 Onderwarmte	<p>Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.</p>
 Bevroren gerechten	<p>Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.</p>

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Warmelucht (vochtig)</p>	<p>Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).</p>
 <p>Grillen</p>	<p>Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.</p>
 <p>Circulatiegrill</p>	<p>Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.</p>
 <p>Menu</p>	<p>Het menu openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.</p>

6.3 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.







Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent





Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:	Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:
<ul style="list-style-type: none"> Voedselsensor 	<ul style="list-style-type: none"> Rauw Medium Gaar


Kook- En Bakassistent - gebruik het om een gerecht snel te bereiden met de standaardinstellingen:

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK .	Selecteer het gerecht. Druk op OK .	Plaats het gerecht in de oven. Instelling bevestigen.














6.5 Kook- En Bakassistent met recepten




















Legenda	
	Voedselsensor beschikbaar. Plaats de Voedselsensor in het dikste deel van het gerecht. De oven gaat uit als de instelling Voedselsensor temperatuur bereikt.
	De hoeveelheid water voor de stoomfunctie.
	Verwarm de oven voor voordat u begint met koken.
	Inzetniveau.

Als de functie eindigt, controleer dan of het voedsel klaar is.


























	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
Rundvlees 				
P1	Biefstuk, rauw	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dik stukken	 2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Plaats het in de oven.	40 min
P2	Biefstuk: medium			50 min
P3	Biefstuk, gaar			60 min
























DAGELIJKS GEBRUIK

	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
P4	Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; dikte van 3 cm dik	   3 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Plaats het in de oven.	~ 15 min
P5	Biefstuk/ gesmoord (rib, ronde, dikke flank)	1,5 - 2 kg	  2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Voeg vloeistof toe. Plaats het in de oven.	120 min
P6	Biefstuk, rauw (langzaam koken)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dik stukken	  2; bakplaat Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en verse gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Plaats het in de oven.	75 min
P7	Biefstuk, medium (langzaam koken)			~ 85 min
P8	Biefstuk, gaar (langzaam koken)			130 min
P9	Filet, rauw (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dik stukken	  2; bakplaat Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en verse gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Plaats het in de oven.	75 min
P10	Filet, medium (langzaam koken)			90 min
P11	Filet, klaar (langzaam koken)			120 min
Kalfsvlees 				
P12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken	  2 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Voeg vloeistof toe. Geroosterd vlees.	80 min
Varkensvlees 				







	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
P13	Varkensbraadstuk of schouderstuk	1,5 - 2 kg	  2 braadschaal op bakrooster Draai na de helft van de bereidingstijd het vlees om.	120 min
P14	Varkensvlees LTC	1,5 - 2 kg	  2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na de helft van de bereidingstijd om, om een gelijkmatige bruining te krijgen.	~ 215 min
P15	Verlies, vers	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dik stukken	  2 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.	~ 55 min
P16	Spare Ribs	2 - 3 kg; gebruik rauw, 2 - 3 cm dunne reserverribben	 3; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een gerecht te bedekken. Draai na de helft van de bereidingstijd het vlees om.	90 min
Lamsvlees 				
P17	Lamsvlees met bot	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dik stukken	  2 braadschaal op bakplaat Voeg vloeistof toe. Draai na de helft van de bereidingstijd het vlees om.	130 min
Gevogelte 				
P18	Hele Kip	1 - 1,5 kg; vers	  2;  200 ml; casserole dish op bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip na de helft van de bereidingstijd om een gelijkmatige bruining.	60 min
P19	Halve kip	0,5 - 0,8 kg	  3; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.	~ 40 min
P20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	   2 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten op een hete pan.	25 min

DAGELIJKS GEBRUIK

	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
P21	Kippenpoten, vers	-	  3; bakplaat Als u eerst gemarineerde kippenpoten hebt gegeten, stel dan lagere temperatuur in en kook ze langer.	~ 30 min
P22	Eend, heel	2 - 3 kg	  2 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op een braadschaal. Draai de eend halverwege de bereidingstijd.	~ 100 min
P23	Hele gans	4 - 5 kg	  2; diepe pan Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op een diepe bakplaat. Draai het gans halverwege de bereidingstijd om.	~ 110 min
Overig 				
P24	Gehaktbrood	1 kg	  2; bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.	~ 60 min
 Vis				
P25	Hele vis, gegrild	0,5 - 1 kg per vis	  2 ; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik uw favoriete kruiden en kruiden.	~ 30 min
P26	Visfilet	-	  3 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.	20 min
Zoet bakken / desserts   				
P27	Cheesecake	-	 2;  springvorm van 28 cm op bakrooster	90 min
P28	Appelcake	-	 2;  100 - 150 ml; bakplaat	60 min
P29	Appeltaart	-	 2 taartvorm op bakrooster	40 min
P30	Appeltaart	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm taartvorm op bakrooster	60 min





	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
P31	Brownies	2 kg	 3; diepe pan	30 min
P32	Chocolade muffins	-	 2;  100 - 150 ml; muffinbakplaat op bakrooster	30 min
P33	Broodcake	-	 2 broodvorm op bakrooster	50 min
Groenten/bijgerechten   				
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 2; bakplaat Leg de hele aardappelen met de huid op de bakplaat.	50 min
P35	Glazen	1 kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de aardappelen in stukken.	35 min
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1,5 kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.	30 min
P37	Kroketten, bevroren	0,5 kg	 3; bakplaat	25 min
P38	Pommes, bevroren	0,75 kg	 3; bakplaat	25 min
Gratins, brood en pizza   				
P39	Lasagne / Noodle stoofschotel	1 - 1,5 kg	 2 stoofschotel op bakrooster	45 min
P40	Aardappelgratin	1 - 1,5 kg	 1 stoofschotel op bakrooster	50 min
P41	Pizza vers, dun	-	  2;  100 ml; bakplaat bedekt met bakpapier	15 min
P42	Pizza vers, dik	-	  2;  100 ml; bakplaat bedekt met bakpapier	25 min

KLOKFUNCTIES

	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
P43	Quiche	-	 2 bakblik op rooster	45 min
P44	Stokbrood / Ciabatta / Witbrood	0,8 kg	  3;  150 ml; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.	30 min
P45	Alle graan / rogge / donkerbrood in broodvorm	1 kg	  2;  150 ml; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster	45 min







7. KLOKFUNCTIES








7.1 Klokfuncties











Klokfunctie	Toepassing
	Kookwekker. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
	Kooktijd. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
	Uitsteltijd. Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
	Uptimer. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

7.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
		
Om de dagtijd te wijzigen, gaat u naar het menu en selecteert u Instellingen, Tijd.	Stel de klok in.	Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker			
Stap 1	Op het display verschijnt: 00:00 	Stap 2	Stap 3
			
Druk op: 		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.			

Instellen: Kooktijd				
Stap 1	Stap 2	Op het display verschijnt: 00:00  STOP	Stap 3	Stap 4
				
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk 		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.				

Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	Stap 2	Het display toont: de dag-tijd  STAR-TEN	Stap 3	Stap 4	Op het display verschijnt: --:--  STOP-PEN	Stap 5	Stap 6
							
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk 		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.
 Timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.							

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

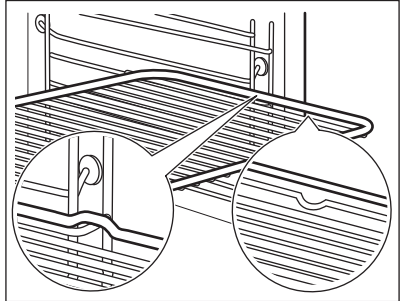
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

8.1 Accessoires plaatsen

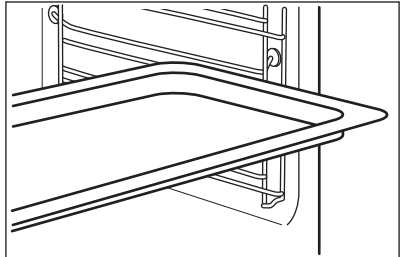
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster:

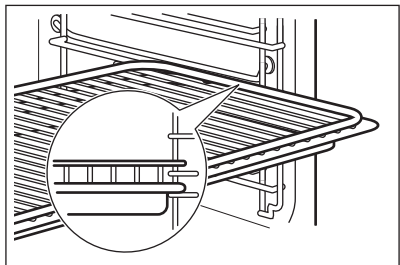
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.

**Bakplaat / Diepe schaal:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

**Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:**

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel.

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

°C
De oventemperatuur.


De kerntemperatuur.

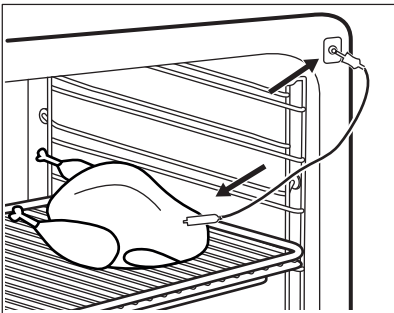
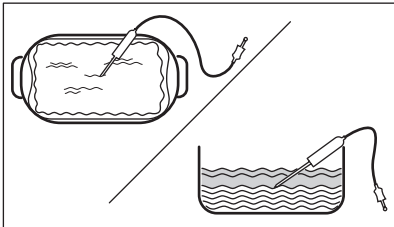
Voor de beste kookresultaten:

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.



Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

Hoe gebruikt u: Voedselsensor







Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.
Vlees, gevogelte en vis	Stoofschotel
Steek de punt van de Voedselsensor indien mogelijk in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.	Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.
	
Stap 4	Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.

EXTRA FUNCTIES

Stap 5	 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
Stap 6	OK - druk hierop om te bevestigen. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
Stap 7	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> WAARSCHUWING! Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.</div>

9. EXTRA FUNCTIES



9.1 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld.		
Schakel het in wanneer de oven werkt - de ingestelde bereiding gaat verder, het bedieningspaneel is vergrendeld. Schakel het in als de oven uit staat - de oven kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.		
 	 OK - houd ingedrukt om de functie in te schakelen. Er klinkt een signaal.	 OK - houd ingedrukt om het uit te schakelen.
 3 x  - knippert als het slot is ingeschakeld.		

9.2 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximaal	3

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Uitsteltijd.




9.3 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS


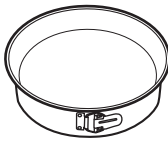

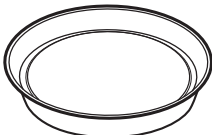
10.1 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan. Gebruik de derde rekstand.

	 (°C)	 (min)
Pastagratin	200 - 220	45 - 55
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Broodpudding	190 - 200	55 - 70
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60
Appeltaart, gemaakt van zacht cakedeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80
Witbrood	190 - 200	55 - 70

10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires







Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

 Pizza pan	 Ovenschaal	 Ovenvormpjes	 Blik voor flanbodem
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.3 Kooktafels voor testinstituten

Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.





 BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik				
		 (°C)	 (min)	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	60 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	1



BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes








Gebruik de derde rekstand.

		 (°C)	 (min)
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 40
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	160	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30



BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 45	1 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	23 - 40	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	35 - 50	1 / 4

ONDERHOUD EN REINIGING



GRILLEN



Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.



(min)



Toast

Grillen

1 - 3

5

Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien

Grillen

24 - 30

4

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigings-
middelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.


Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks ge-
bruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

 <p>Accessoires</p>	<p>Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.</p>
	<p>Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.</p>

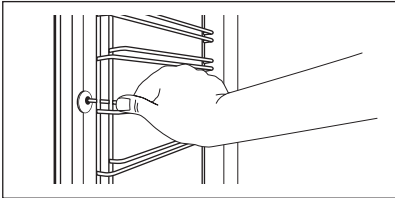
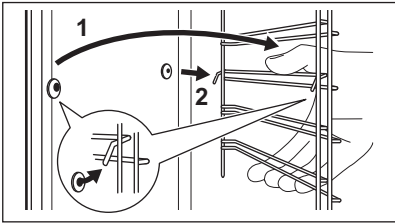
11.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte

Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.

Stap 1	Stap 2	Stap 3
<p>Giet 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.</p>	<p>Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.</p>	<p>Reinig de ovenruimte met warm water en een zachte doek.</p>
<p>Voor de functie: Lage vochtigheid reinig de oven elke 5-10 kookcycli.</p>		

11.3 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

<p>Stap 1</p>	<p>Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.</p>	
<p>Stap 2</p>	<p>Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.</p>	
<p>Stap 3</p>	<p>Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.</p>	
<p>Stap 4</p>	<p>Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde. De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.</p>	

11.4 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.




LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.


Vóór de Pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
--	---	---

Pyrolytische reiniging

Stap 1	Ga naar het menu: Reinigen  .	
	Optie	Duur
	C1 - Licht reinigen	1 h
	C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min
	C3 - Grondig reinigen	3 h
Stap 2	OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.	
Stap 3	OK - druk hierop om het reinigen te starten.	
Stap 4	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.	

 Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .

Na afloop van het reinigen:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Maak de ruimte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.
--	--	--


11.5 Reinigingsherinnering

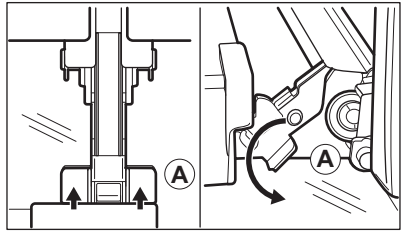
De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.	
 knippert 5 sec. na elke kooksessie in het display.	Om de herinnering uit te schakelen, gaat u naar de Menu en selecteert Instellingen, Reinigingsherinnering.

11.6 Verwijderen en installeren: Deur

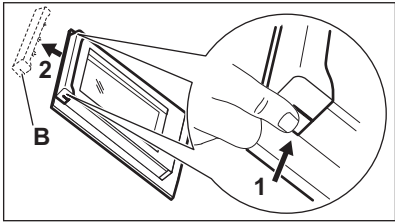
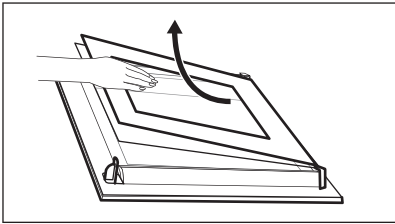
U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

	WAARSCHUWING! De deur is zwaar.
--	---

	LET OP! Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.
--	---

Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	

ONDERHOUD EN REINIGING

Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.	

11.7 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
Stap 2	Reinig de glasafdekking.	
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
Stap 4	Installeer het glazen deksel.	

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.



De oven gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De ovendeur is gesloten.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot staat uit.

PROBLEEMOPLOSSING



Onderdelen

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
De Voedselsensor werkt niet.	De stekker van de Voedselsensor is volledig in het stopcontact gestoken.



Foutcodes

Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Err C2	Je hebt de Voedselsensor stekker uit het stopcontact verwijderd.
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De ovendeur is gesloten.
Err F102	Het deurslot is niet kapot.
00:00	Er is een stroomstoring opgetreden. Stel de dagtijd in.

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.



Reinigen

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.

12.2 Servicegegevens

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Energie-efficiëntie-index	81.2	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1.09 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	71 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornozen, ovens, stoomovens en grills - Methodes voor het meten van prestaties.

13.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven blijft koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.




Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.






14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu





≡ - selecteer om de Menu.

Menu-structuur te betreden		
Kook- En Bakassistent 	Reinigen 	Instellingen 

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
	 OK	 O1 - O12	 OK	
Selecteer de Menu, Instellingen.	Instelling bevestigen.	Selecteer de instelling.	Instelling bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.

Instellingen					
O1	Dagtijd	Wijzigen	O2	Helderheid display	1 - 5
O3	Toetstonen	1 - Geluidssignaal 2 - Klikken 3 - Geluid uit	O4	Geluidsvolume	1 - 4
O5	Voedselsensor Actie	1 - Alarm en stoppen 2 - Alarm	O6	Uptimer	Aan/uit
O7	Binnenverlichting	Aan/uit	O8	Snel opwarmen	Aan/uit
O9	Reinigingsherinnering	Aan/uit	O10	Demofunctie	Activeringscode: 2468
O11	Softwareversie	Controleren	O12	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

CONTENTS

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop



For more recipes, hints, troubleshooting download **My AEG Kitchen** app.



CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	157	2.8 Disposal.....	163
1.1 Children and vulnerable people safety.....	157	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	163
1.2 General Safety.....	158	3.1 General overview.....	163
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	159	3.2 Accessories.....	164
2.1 Installation.....	159	4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....	164
2.2 Electrical connection.....	160	4.1 Retractable knobs.....	164
2.3 Use.....	161	4.2 Control panel.....	165
2.4 Care and cleaning.....	161	5. BEFORE FIRST USE.....	166
2.5 Pyrolytic cleaning.....	162	5.1 Initial cleaning.....	166
2.6 Internal lighting.....	162	5.2 Initial preheating.....	166
2.7 Service.....	163		

6. DAILY USE.....	166	10.3	Cooking tables for test institutes	181	
6.1	How to set: Heating functions.....	167	11. CARE AND CLEANING.....	183	
6.2	Heating functions.....	167	11.1	Notes on cleaning.....	183
6.3	Notes on: Moist Fan Baking.....	169	11.2	How to clean: Cavity	
6.4	How to set: Assisted Cooking.....	169	embossment.....	184	
6.5	Assisted Cooking with recipes.....	170	11.3	How to remove: Shelf supports	184
7. CLOCK FUNCTIONS.....	175	11.4	How to use: Pyrolytic Cleaning..	184	
7.1	Clock functions.....	175	11.5	Cleaning Reminder.....	186
7.2	How to set: Clock functions.....	175	11.6	How to remove and install: Door	186
8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	177	11.7	How to replace: Lamp.....	187	
8.1	Inserting accessories.....	177	12. TROUBLESHOOTING.....	187	
8.2	Food Sensor.....	177	12.1	What to do if.....	188
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	179	12.2	Service data.....	189	
9.1	Lock.....	179	13. ENERGY EFFICIENCY.....	189	
9.2	Automatic switch-off.....	179	13.1	Product Information and Product	
9.3	Cooling fan.....	180	Information Sheet*.....	189	
10. HINTS AND TIPS.....	180	13.2	Energy saving.....	190	
10.1	Moist Fan Baking.....	180	14. MENU STRUCTURE.....	191	
10.2	Moist Fan Baking -		14.1	Menu.....	191
recommended accessories.....	180	15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	192		

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

SAFETY INFORMATION

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the oven cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm

SAFETY INSTRUCTIONS

Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning



WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal



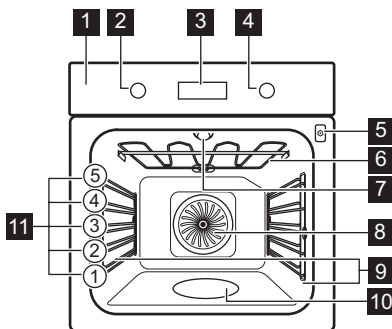
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



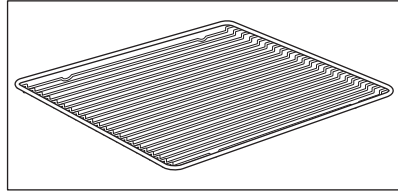
- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Socket for the food sensor
- 6** Heating element
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Cavity embossment
- 11** Shelf positions

HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

3.2 Accessories

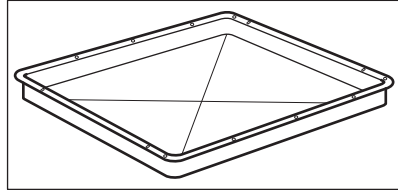
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



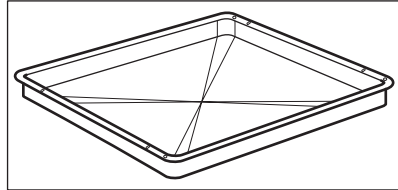
Baking tray

For cakes and biscuits.



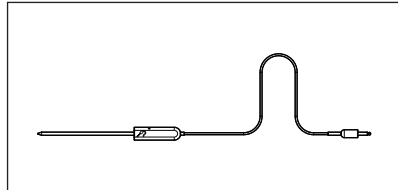
Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as a pan to collect fat.



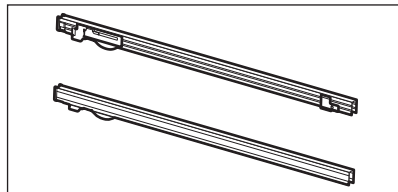
Food sensor

To measure the temperature inside food.



Telescopic runners

For inserting and removing trays and wireshelf more easily.









4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF


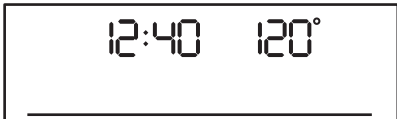
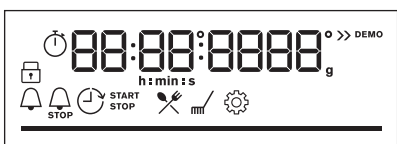
4.1 Retractable knobs










To use the appliance press the knob. The knob comes out.


HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

4.2 Control panel

Control panel sensor fields					Press	Turn the knob
 Timer	 Fast Heat Up	 Light	 Food Sensor	OK		
Select a heating function to turn on the oven.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.						

	When the knob for the heating functions is in the off position, the display goes to standby.
	When you cook, the display shows the set temperature, time of day and other available options.
	The display with the maximum number of functions set.

Display indicators				
 Lock	 Assisted Cooking	 Cleaning	 Settings	 Fast Heat Up
Timer indicators:		 STOP		

Progress bar - for temperature or time.	
--	---

BEFORE FIRST USE

Steam cooking indicator	
Food sensor indicator	

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

Before the first use clean the empty oven and set the time:



00:00


Set the time. Press **OK**.


5.2 Initial preheating




Preheat the empty oven before the first use.

Step 1 Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

Step 2 Set the maximum temperature for the function: .
Let the oven operate for 1 h.

Step 3 Set the maximum temperature for the function: .
Let the oven operate for 15 min.

 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.



6. DAILY USE






WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions










Start cooking	
Step 1	Step 2
	
Set a heating function.	Set the temperature.


Steam cooking			
Make sure that the oven is cold.			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			Preheat the empty oven for 10 min to create humidity. Put food in the oven.
Fill the cavity embossment with tap water.	Set the steam heating function.	Set the temperature.	
ⓘ The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.			

When the steam cooking ends:		
Step 1	Step 2	Step 3
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.	Carefully open the door. Released humidity can cause burns.	Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

6.2 Heating functions

Standard heating functions

Heating function	Application
 <p>True Fan Cooking</p>	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 <p>Conventional Cooking</p>	To bake and roast food on one shelf position.
 <p>Humidity Low</p>	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. To preserve fruit or vegetables.
 <p>Pizza Function</p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <p>Bottom Heat</p>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 <p>Frozen Foods</p>	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 <p>Moist Fan Baking</p>	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 <p>Grill</p>	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 <p>Turbo Grilling</p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

6.3 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.







When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.





6.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature during cooking.









For some of the dishes you can also cook with:	The degree to which a dish is cooked:
<ul style="list-style-type: none"> Food Sensor 	<ul style="list-style-type: none"> Rare Medium Well done









Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK .	Select the dish. Press OK .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

6.5 Assisted Cooking with recipes




















Legend	
	Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The oven turns off when the set Food sensor temperature is reached.
	The amount of water for the steam function.
	Preheat the oven before you start cooking.
	Shelf level.



























When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Beef 				
P1	Roast Beef, rare	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 40 min
P2	Roast Beef, medium			~ 50 min
P3	Roast Beef, well done			~ 60 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	   3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 15 min
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	~ 120 min


















	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P6	Roast Beef, rare (slow cooking)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 75 min
P7	Roast Beef, medium (slow cooking)			~ 85 min
P8	Roast Beef, well done (slow cooking)			~ 130 min
P9	Fillet, rare (slow cooking)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 75 min
P10	Fillet, medium (slow cooking)			~ 90 min
P11	Fillet, done (slow cooking)			~ 120 min
Veal 				
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	 2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.	~ 80 min
Pork 				
P13	Pork roast neck or shoulder	1,5 - 2 kg	 2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.	~ 120 min
P14	Pulled pork LTC	1,5 - 2 kg	 2; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	~ 215 min
P15	Loin, fresh	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.	~ 55 min




DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.	90 min
Lamb 				
P17	Lamb leg with bones	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	~ 130 min
Poultry 				
P18	Whole chicken	1 - 1,5 kg; fresh	  2;  200 ml; casserole dish on baking tray Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	~ 60 min
P19	Half chicken	0,5 - 0,8 kg	  3; baking tray Use your favourite spices.	~ 40 min
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	   2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.	~ 25 min
P21	Chicken legs, fresh	-	  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	~ 30 min
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.	~ 100 min
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	~ 110 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Other 				
P24	Meat loaf	1 kg	  2; wire shelf Use your favourite spices.	~ 60 min
Fish 				
P25	Whole fish, grilled	0,5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	~ 30 min
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.	20 min
Sweet baking / desserts   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf	90 min
P28	Apple cake	-	 2;  100 - 150 ml; baking tray	60 min
P29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf	40 min
P30	Apple pie	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on wire shelf	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; deep pan	30 min
P32	Chocolate muffins	-	 2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf	30 min
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf	50 min
Vegetable / Side dishes   				





DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.	50 min
P35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.	35 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	Croquets, frozen	0,5 kg	 3; baking tray	25 min
P38	Pommes, frozen	0,75 kg	 3; baking tray	25 min
Gratins, bread and pizza   				
P39	Lasagna / Noodle casserole	1 - 1,5 kg	 2; casserole dish on wire shelf	45 min
P40	Potato gratin	1 - 1,5 kg	 1; casserole dish on wire shelf	50 min
P41	Pizza fresh, thin	-	  2; 100 ml; baking tray lined with baking paper	15 min
P42	Pizza fresh, thick	-	  2; 100 ml; baking tray lined with baking paper	25 min
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0,8 kg	  3; 150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.	30 min




	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper / wire shelf	45 min

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions







Clock Function	Application
	Minute minder. When the timer ends, the signal sounds.
	Cooking time. When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
	Time Delay. To postpone the start and / or end of cooking.
	Uptimer. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.


7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.








CLOCK FUNCTIONS


How to set: Minute minder

Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press: 		Set the Minute minder	Press: OK, 












 Timer starts counting down immediately.


How to set: Cooking time

Step 1	Step 2	The display shows: 0:00  STOP	Step 3	Step 4
				
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: 		Set the cooking time.	Press: OK, 

 Timer starts counting down immediately.

How to set: Time Delay

Step 1	Step 2	The display shows: the time of day  START	Step 3	Step 4	The display shows: --:--  STOP	Step 5	Step 6
							
Select the heating function.	Press repeatedly: 		Set the start time.	Press: OK, 		Set the end time.	Press: OK, 

 Timer starts counting down at a set start time.

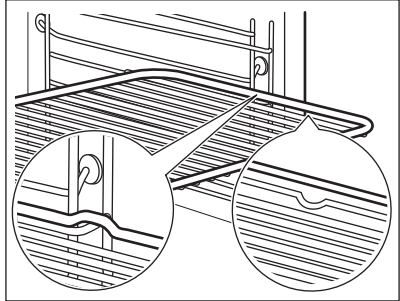
8. HOW TO USE: ACCESSORIES

8.1 Inserting accessories

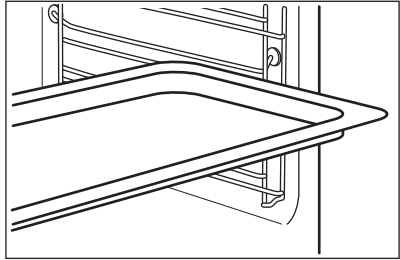
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf:

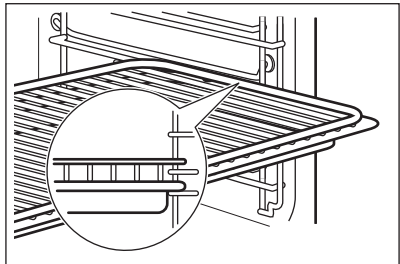
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.

**Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support.

**Wire shelf, Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



8.2 Food Sensor

Food Sensor- measures the temperature inside the food.

HOW TO USE: ACCESSORIES

There are two temperatures to be set:



The oven temperature.



The core temperature.

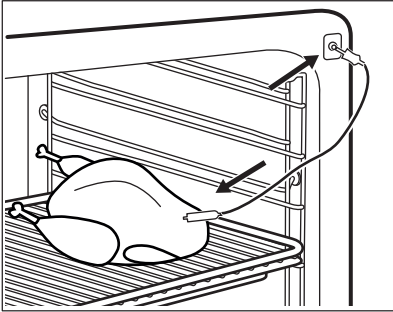
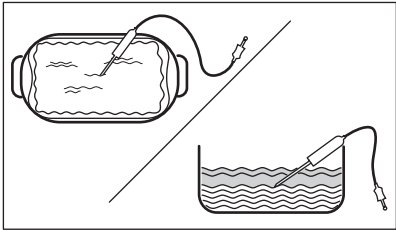
For the best cooking results:



Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

During cooking it must remain in the dish.






How to use: Food Sensor

Step 1	Turn on the oven.	
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.	
Step 3	Insert: Food Sensor.	
Meat, poultry and fish	Casserole	
<p>Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.</p>	<p>Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.</p>	
		
Step 4	<p>Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.</p>	

Step 5	 - press to set the core temperature of the sensor.
Step 6	OK - press to confirm. When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.
Step 7	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> WARNING! There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.</div>



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Lock

This function prevents an accidental change of the oven function.		
Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the oven is off - the oven cannot be turned on, the control panel is locked.		
	 OK - press and hold to turn on the function. A signal sounds.	 OK - press and hold to turn it off.
 3 x  - flashes when the lock is turned on.		

9.2 Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

HINTS AND TIPS

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, Time Delay.




9.3 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

10. HINTS AND TIPS

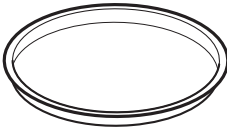
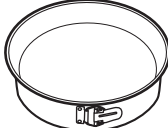


10.1 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.
Use the third shelf position.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratin	200 - 220	45 - 55
Potato gratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Bread pudding	190 - 200	55 - 70
Rice pudding	170 - 190	45 - 60
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	70 - 80
White bread	190 - 200	55 - 70

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories







Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

			
Pizza pan	Baking dish	Ramekins	Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

10.3 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

 BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins				
		 (°C)	 (min)	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	35 - 50	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	70 - 90	1





HINTS AND TIPS



BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits








Use the third shelf position.

		 (°C)	 (min)
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 40
Short bread / Pastry strips, preheat the empty oven	Conventional Cooking	160	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 35
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30



MULTILEVEL BAKING. Biscuits

		 (°C)	 (min)	
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 45	1 / 4
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	23 - 40	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	35 - 50	1 / 4



Preheat the empty oven for 5 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.



(min)



Toast

Grill

1 - 3

5

Beef steak, turn halfway through

Grill

24 - 30

4

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.




Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.

CARE AND CLEANING

 <p>Accessories</p>	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

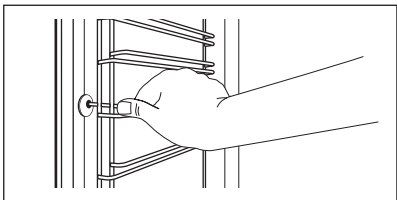
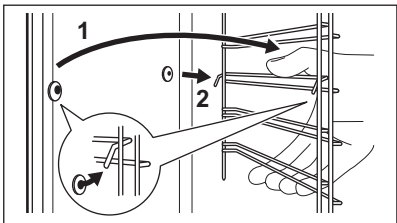
11.2 How to clean: Cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

Step 1	Step 2	Step 3
<p>Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.</p>	<p>Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.</p>	<p>Clean the cavity with warm water and a soft cloth.</p>
<p>For the function: Humidity Low clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.</p>		

11.3 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

<p>Step 1</p> <p>Turn off the oven and wait until it is cold.</p>	
<p>Step 2</p> <p>Pull the front of the shelf support away from the side wall.</p>	
<p>Step 3</p> <p>Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.</p>	
<p>Step 4</p> <p>Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.</p>	

11.4 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

CARE AND CLEANING



WARNING!

There is a risk of burns.



CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories and removable shelf supports.	Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
--	--	---

Pyrolytic Cleaning

Step 1	Enter menu: Cleaning mf .	
	Option	Duration
	C1 - Light cleaning	1 h
	C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
	C3 - Thorough cleaning	3 h
Step 2	OK - press to select the cleaning programme.	
Step 3	OK - press to start the cleaning.	
Step 4	After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.	

During the cleaning the oven lamp is off.


When the oven is at the set temperature, the door locks. Until the door unlocks the display shows:



When the cleaning ends:



Turn off the oven and wait until it is cold.	Clean the cavity with a soft cloth.	Remove the residue from the bottom of the cavity.
--	-------------------------------------	---

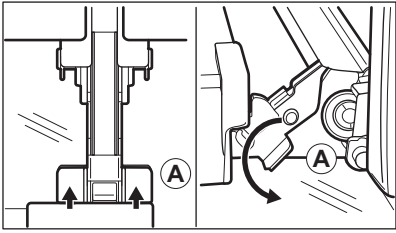
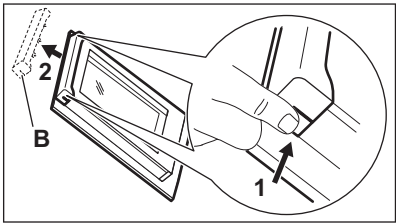
11.5 Cleaning Reminder

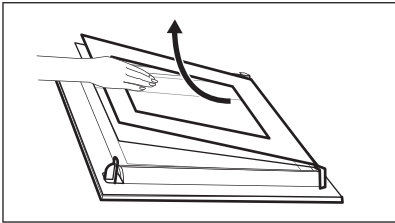
The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.	
 flashes in the display for 5 sec after each cooking session.	To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

11.6 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

	WARNING! The door is heavy.
	CAUTION! Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

Step 1	Fully open the door.	
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	
Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.	
Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.	

Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.	
Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.	

11.7 How to replace: Lamp



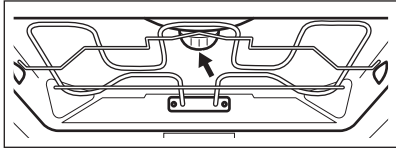
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.	
Step 2	Clean the glass cover.	
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
Step 4	Install the glass cover.	

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

TROUBLESHOOTING

12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.



The oven does not turn on or does not heat up

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The oven does not heat up.	The oven door is closed.
The oven does not heat up.	The fuse is not blown.
The oven does not heat up.	The Child Lock is off.




Components


Problem	Check if...
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is turned on.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food sensor does not operate.	The plug of the Food sensor is fully inserted into the socket.



Error codes

The display shows...	Check if...
Err C2	You removed the Food sensor plug from the socket.
Err C3	The oven door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The oven door is closed.

 Error codes	
Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.
If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the oven. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.	

 Cleaning	
Problem	Check if...
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	AEG
Model identification	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665

ENERGY EFFICIENCY

Energy Efficiency Index	81.2	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
 For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
 For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position. Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook. Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.



Moist Fan Baking




Function designed to save energy during cooking.







When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

	 - select to enter the Menu.
---	---

Menu structure		
Assisted Cooking 	Cleaning 	Settings 



Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4

MENU STRUCTURE

Settings					
O5	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop 2 - Alarm	O6	Uptimer	On / Off
O7	Light	On / Off	O8	Fast Heat Up	On / Off
O9	Cleaning Reminder	On / Off	O10	Demo mode	Activation code: 2468
O11	Software version	Check	O12	Reset all settings	Yes / No

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lisasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.aeg.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registeraeg.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.aeg.com/shop



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




KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigusi teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	194	2.7 Hooldus.....	200
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	194	2.8 Kõrvaldamine.....	200
1.2 Üldine ohutus.....	195	3. TOOTE KIRJELDUS.....	201
2. OHUTUSJUHISED.....	196	3.1 Üldine ülevaade.....	201
2.1 Paigaldamine.....	196	3.2 Lisatarvikud.....	201
2.2 Elektriühendus.....	197	4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 202	
2.3 Kasutamine.....	198	4.1 Sisselükatavad nupud.....	202
2.4 Puhastus ja hooldus.....	199	4.2 Juhtpaneel.....	202
2.5 Pürolüüsupuhastamine.....	199	5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 204	
2.6 Sisevalgustus.....	199	5.1 Esmane puhastamine.....	204

5.2 Algne eelkuumutamine.....	204	10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	218
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	204	10.3 Küpsetustabelid testimisasutustele.....	219
6.1		11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	221
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	204	11.1 Juhised puhastamiseks.....	221
6.2 Küpsetusrežiimid.....	205	11.2 Kuidas puhastada: Veesüvend.....	222
6.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....	207	11.3 Kuidas eemaldada: restitoed	222
6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	207	11.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....	222
6.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega.....	208	11.5 Puhastamise meeldetuletus.....	224
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	213	11.6	
7.1 Kella funktsioonid.....	213	Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk s.....	224
7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	213	11.7 Kuidas asendada: lamp.....	225
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	215	12. VEAOTSING.....	226
8.1 Tarvikute sisestamine.....	215	12.1 Mida teha, kui.....	226
8.2 Toidusensor.....	215	12.2 Hooldusandmed.....	227
9. LISAFUNKTSIOONID.....	217	13. ENERGIATÕHUSUS.....	227
9.1 Lukk.....	217	13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*.....	227
9.2 Automaatne väljalülitus.....	217	13.2 Energia kokkuhoid.....	228
9.3 Jahutusventilaator.....	218	14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	229
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	218	14.1 Menüü.....	229
10.1 Niiske küpsetus pöördõhuga.....	218	15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	230

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: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta 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 vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

OHUTUSJUHISED

- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külge seinast küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendeid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage ahjust kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

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 ahjuuks 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
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses 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 pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. 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 nišis, 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 kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad 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 kuumasse 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 uks 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.

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädgid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal
Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 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 .

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



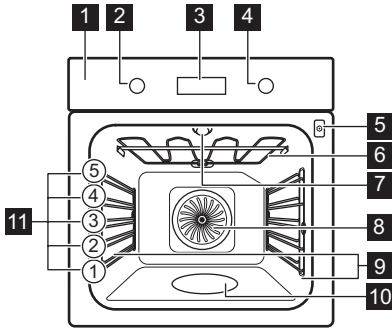
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusohu!

- 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 löksu jäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

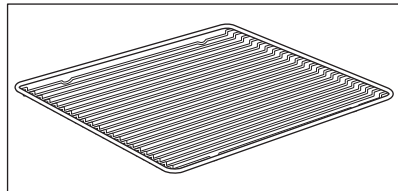


- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Toidutermomeetri pesa
- 6** Kuumutuselement
- 7** Lamp
- 8** Ventilaator
- 9** Riilitugi, eemaldatav
- 10** Ahjuõõnsus
- 11** Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

Traatrest

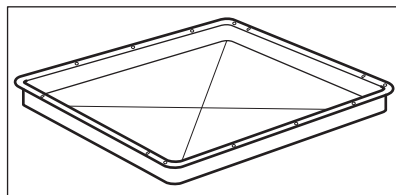
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

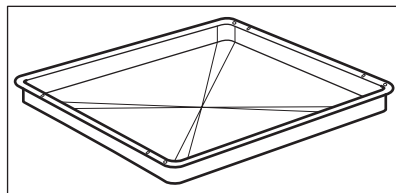
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



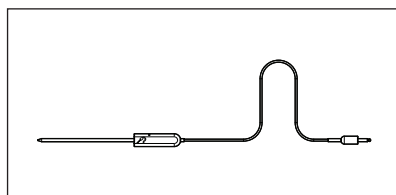
Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



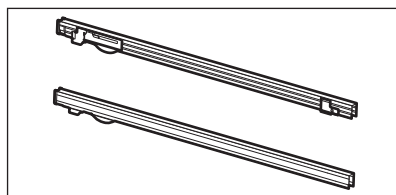
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.









4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

4.1 Sisselükatavad nupud



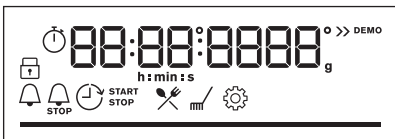
Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.










4.2 Juhtpaneel


Juhtpaneeli sensorväljad					Vajutage	Pöörake nuppu
 Taimer	 Kiirkuumus	 Sisevalgustus	 Toidusensor	OK		


AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

Juhtpaneeli sensorväljad	Vajutage	Pöörake nuppu
Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada.		
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.		

	Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud temperatuuri, kellaega ja teisi saadaolevaid funktsioone.
	Ekraan maksimaalse valitud funktsioonide hulgaga.

Ekraani indikaatorid				
 Lukk	 Juhendatud küpsetamine	 Puhastamine	 Seaded	 Kiirkuumus
Taimeri indikaatorid:		 STOP		

Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks.	
---	---

Auruküpsetuse indikaator	
Toidusensor indikaator	

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:



0:00

Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.

5.2 Algne eelkuumutamine




Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. samm

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.

2. samm

Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Laske ahjul 1 h töötada.

3. samm

Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Laske ahjul 15 min töötada.



Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

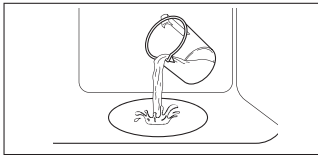


6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

Alustage küpsetamist

1. samm

2. samm










Alustage küpsetamist	
	
Seadke küpsetusrežiim	Seadke temperatuur.


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 auru-kuumutuse funktsioon.	Seadke temperatuur.	
<p>i Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.</p>			

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

6.2 Küpsetusrežiimid

Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Madal niiskus	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Menüü	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

6.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile 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. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.









Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.	Toidu küpsetamiskraad:
<ul style="list-style-type: none"> Toidusensor 	<ul style="list-style-type: none"> Väheküps Keskmine Täisküps








Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega:			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
 	 	 P1 - P45	 OK
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

6.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega




















Selgitus	
	Toidusensor saadaval. Pange Toidusensor toidu kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub ahi välja.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage ahju.
	Riuli tasand.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.


























	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
Veiseliha 				
P1	Rostbiif, väheküps	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	  2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 40 min
P2	Rostbiif, poolküps			~ 50 min
P3	Rostbiif, täisküps			~ 60 min
P4	Steik, poolküps	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	   3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 15 min
P5	Veiseliha rostiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbi-kasvanud)	1,5 – 2 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	~ 120 min

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P6	Rostbiif, vähe- küp s (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksumused tükid	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Siestage see ahju.	~ 75 min
P7	Rostbiif, pool- küp s (aeglane küpsetamine)			~ 85 min
P8	Rostbiif, täis- küp s (aeglane küpsetamine)			~ 130 min
P9	Filee, vähe- küp s LTC* (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksumused tükid	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Siestage see ahju.	~ 75 min
P10	Filee, pool- küp s (aeglane küpsetamine)			~ 90 min
P11	Filee, täis- küp s (aeglane küpsetamine)			~ 120 min
Vasikaliha 				
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksumused tükid	 2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	~ 80 min
Sealiha 				
P13	Röstitud sea- kael või abatükk	1,5 – 2 kg	 2; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 120 min
P14	Rebitud sealiha LTC	1,5 – 2 kg	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 215 min















IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P15	Seljatükk, värske	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused viilud	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 55 min
P16	Searibid	2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
Lammas 				
P17	Tallekoot, luudega	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 130 min
Linnuliha 				
P18	Kana, terve	1 – 1,5 kg; värske	  2;  200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 60 min
P19	Pool kana	0,5 – 0,8 kg	  3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 40 min
P20	Kanarind	180 – 200 g tükid	   2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil.	~ 25 min
P21	Kanakoivad, värsked	-	  3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.	~ 30 min
P22	Part, terve	2 – 3 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.	~ 100 min

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	  2; ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.	~ 110 min
Muu 				
P24	Pikkpoiss	1 kg	  2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 60 min
 Kala				
P25	Terve kala, grillitud	0,5 – 1 kg kala kohta	  2 ; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	20 min
Magusad küpsetised/magustoidud   				
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil	90 min
P28	Õunakook	-	 2;  100 – 150 ml; küpsetusplaat	60 min
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm traatrestil	40 min
P30	Õunapirukas	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm koogivorm traatrestil	60 min
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	 3; ahjupann	30 min
P32	Šokolaadimuffinid	-	 2;  100 – 150 ml; muffinialus traatrestil	30 min
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann traatrestil	50 min





IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
Köögiviljatoidud/lisandid 				
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viilud	1 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 – 1,5 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.	30 min
P37	Kroketid, külmutatud	0,5 kg	 3; küpsetusplaat	25 min
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0,75 kg	 3; küpsetusplaat	25 min
Gratäänid, leib ja pitsa 				
P39	Lasanje/nuudlivorm	1 – 1,5 kg	 2; vormiroog traatrestil	45 min
P40	Kartuligratään	1 – 1,5 kg	 1; vormiroog traatrestil	50 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2; لسان 100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	15 min
P42	Värske pitsa, paks	-	  2; لسان 100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	25 min
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil	45 min




	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P44	Baguette/ ciabatta/sai	0,8 kg	  3;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.	30 min
P45	Täisteraleib/ rukkileib/täisteraline must leib leivapanil	1 kg	  2;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud liküpsetusplaat/ traatrest	45 min

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonid





Kella funktsioon	Kasutamine
	Minutilugeja. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal.
	Küpsetusaeg. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
	Viivitusaeg. Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
	Uptimer. 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.







KELLA FUNKTSIOONID


Kuidas seadistada: Minutilgeja

1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage:  .		Seadke Minutilgeja	Vajutage: OK.










 Taimer alustab kohe pöördloendust.


Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm	2. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00  STOP	3. samm	4. samm
				
Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke küpsetusaeg.	Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Viivitusae

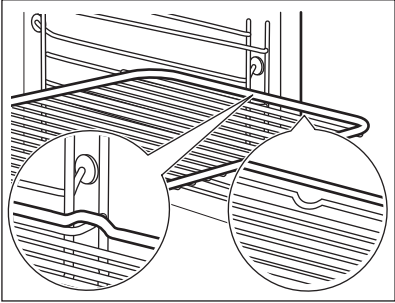
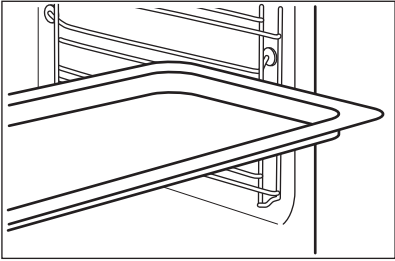
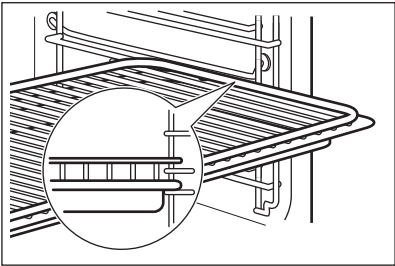
1. samm	2. samm	Ekraanil kuvatakse: kella-aeg  START	3. samm	4. samm	Näidikul kuvatakse: --:--  STOPP	5. samm	6. samm
							
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke algusaeg.	Vajutage: OK.		Seadke lõppaeg.	Vajutage: OK.

 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.

8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

<p>Traatrest: Lükake rest ahjuriieli toe juhtsoontele.</p>	
<p>Küpsetusplaat / Sügav pann: Lükake ahjuresist riiuliraami juhtsoonte vahele.</p>	
<p>Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann: Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.</p>	

8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

°C
Ahju temperatuur.


Toidu sisetemperatuur.

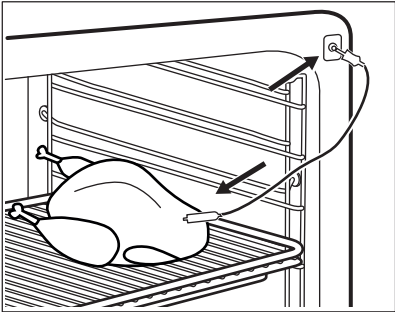
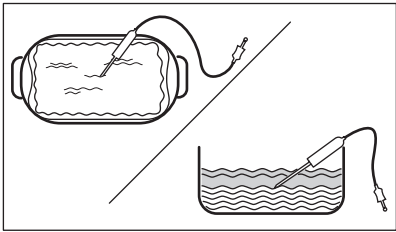
Parimateks küpsetustulemuseks:



Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.







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 Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroo keskossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.
	

4. samm	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. samm	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. samm	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
7. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  HOIATUS! Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate. </div>



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Lukk



See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.		
Lülitage see sisse, kui ahi töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud. Lülitage see sisse, kui ahi on väljas – ahju 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 ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

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

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

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




9.3 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 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
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogivorm)	160 - 170	70 - 80
Sai	190 - 200	55 - 70

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud







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

 Pitsapann	 Küpsetusnõu	 Portsjoninõu	 Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

10.3 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

 KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides				
		 (°C)	 (min)	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	70 - 90	1





VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

		 (°C)	 (min)
Liivaküpsised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 40
Liivaküpsised / Taignaribad, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	160	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30



KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

		 (°C)	 (min)	
Liivaküpsised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 45	1 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	23 - 40	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	35 - 50	1 / 4



GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)



Röstleib/-sai

Grill

1 - 3

5

Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes

Grill

24 - 30

4

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.




Igapäevane kasutamine

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

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.

PUHASTUS JA HOOLDUS

 Tarvikud	Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

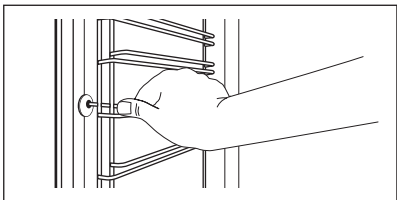
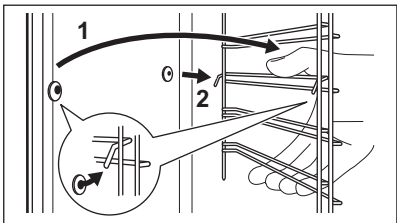
11.2 Kuidas puhastada: Veēsüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküsetust.

1. samm	2. samm	3. samm
Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanuditeta äädikat.	Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.	Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.
Funktsiooni seadmine: Madal niiskus puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.		

11.3 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.	
3. samm	Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage.	
4. samm	Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.	

11.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.



ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

Enne Pürolüüspuhastamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
---	--	--

Pürolüüspuhastamine

1. samm	Sisenege menüüsse: Puhastamine $m/$.	
	Funktsioon	Kestus
	C1 - Kerge puhastamine	1 h
	C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
	C3 - Põhjalik puhastamine	3 h
2. samm	OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.	
3. samm	OK – vajutage, et alustada puhastamist.	
4. samm	Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.	


Puhastamise ajal ahju tuli ei põle.

Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil: .

Kui puhastamine lõpeb:



Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäägid ahju põhjast.
---	---------------------------------------	--------------------------------

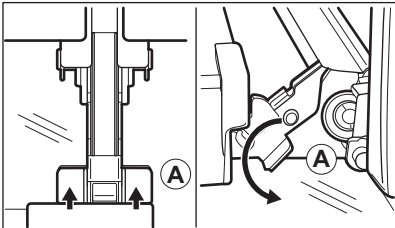
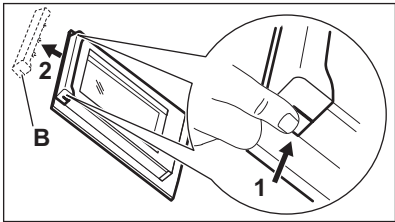
11.5 Puhastamise meeldetuletus

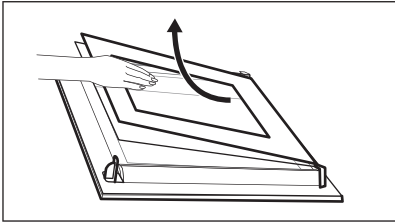
Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:	
 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi.	Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

11.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

	HOIATUS! Uks on raske.
	ETTEVAATUST! Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel 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, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale.	
4. samm	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseleistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
5. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu 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 järjestuses.	
9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.	

11.7 Kuidas asendada: lamp



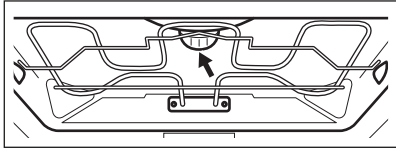
HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.	
2. samm	Puhastage klaaskate.	
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.	
4. samm	Paigaldage klaaskate.	

12. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole õigesti elektrivõrku ühendatud.
Ahi ei kuumene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Ahi ei kuumene.	Ahjuuks on lukustatud.
Ahi ei kuumene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on välja lülitatud.



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:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
Err C3	Ahjuuks on suletud või ukسلukk ei ole katki.

**Veakoodid**

Err F102	Ahjuuks on lukustatud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi 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 leiate andmesildilt. Andmesildi leiate ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)
Tootenumbr (PNC)
Seerianumber (S.N.)

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665

ENERGIATÕHUSUS

Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükliks	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükliks	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

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 ahju temperatuuri. Ahju 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

	≡ – valige, et sisestada Menüü.
---	---------------------------------

Menüü struktuur		
Juhendatud küpsetamine 	Puhastamine 	Seaded 



1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätted.	Valige säte.	Kinnitage sätted.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.

Seaded					
O1	Kellaaeg	Muuda	O2	Ekraani heledus	1 - 5
O3	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	O4	Helitugevus	1 - 4

MENÜÜ STRUKTUUR

Seaded					
O5	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Sees/Väljas
O7	Sisevalgustus	Sees/Väljas	O8	Kiirkuumutus	Sees/Väljas
O9	Puhastamise meeldetuletus	Sees/Väljas	O10	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
O11	Tarkvaraversioon	Kontrollida	O12	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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.aeg.com/shop



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My AEG Kitchen**.



SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	232	2.7 Service.....	238
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	233	2.8 Mise au rebut.....	238
1.2 Sécurité générale.....	233	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	239
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	234	3.1 Vue d'ensemble.....	239
2.1 Installation.....	234	3.2 Accessoires.....	239
2.2 Branchement électrique.....	235	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....	240
2.3 Utilisation.....	236	4.1 Manettes rétractables.....	240
2.4 Entretien et Nettoyage.....	237	4.2 Bandeau de commande.....	240
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	237		
2.6 Éclairage interne.....	238		

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	242	10.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	257
5.1 Nettoyage initial.....	242		
5.2 Préchauffage initial.....	242		
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	242	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	259
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	242	11.1 Remarques concernant l'entretien.....	260
6.2 Modes de cuisson.....	243	11.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité.....	260
6.3 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	245	11.3 Comment retirer : Supports de grille	260
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	245	11.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	261
6.5 Cuisson assistée avec des recettes.....	246	11.5 Nettoyage conseillé.....	262
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	251	11.6 Comment démonter et installer : Port e.....	262
7.1 Fonctions de l'horloge.....	251	11.7 Comment remplacer : Éclairage	263
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	251	12. DÉPANNAGE.....	264
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	253	12.1 Que faire si.....	264
8.1 Insertion des accessoires.....	253	12.2 Données de maintenance.....	266
8.2 Sonde de cuisson.....	254	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	266
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	256	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	266
9.1 Touches Verrouil.....	256	13.2 Économie d'énergie.....	267
9.2 Arrêt automatique.....	256	14. STRUCTURE DES MENUS.....	268
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	256	14.1 Menu	268
10. CONSEILS.....	256	15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	269
10.1 Circulation d'air humide.....	256		
10.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	257		

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité du four.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut



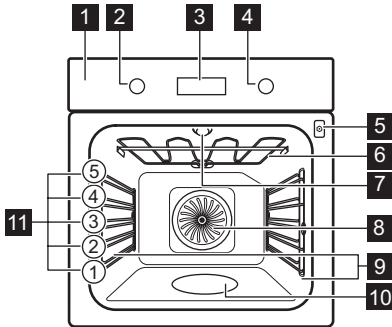
AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

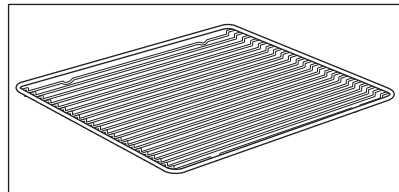


- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Prise pour la sonde à viande
- 6** Résistance
- 7** Éclairage
- 8** Chaleur tournante
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Bac de la cavité
- 11** Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

Grille métallique

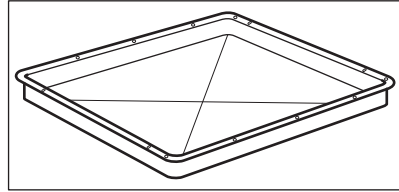
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

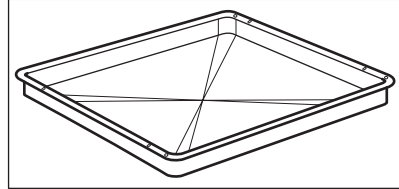
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



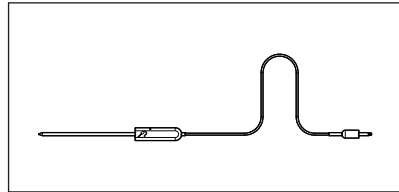
Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



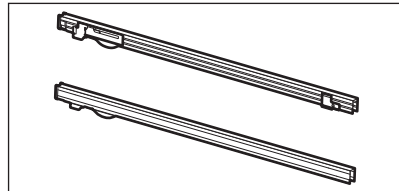
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



Rails télescopiques

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.









4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Manettes rétractables


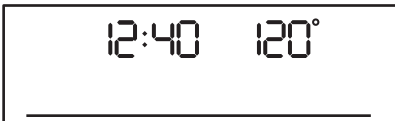
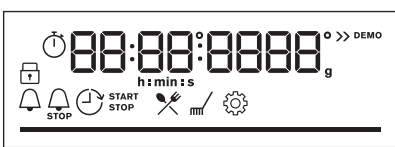
Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.










4.2 Bandeau de commande


Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
 Minuteur	 Préchauffage rapide	 Eclairage four	 Sonde de cuisson	OK		



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

Touches tactiles du bandeau de commande	Appuyez sur la touche	Tournez la manette
Sélectionnez un mode de cuisson pour allumer le four.		
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre le four.		

	Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique la température réglée, l'heure et d'autres options disponibles.
	L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.

Voyants de l'affichage				
 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Nettoyage	 Configurations	 Préchauffage rapide
Voyants du minuteur :				

Barre de progression - de la température ou de l'heure.	
--	---

Voyant de cuisson à la vapeur	
Sonde de cuisson Voyant	

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :



0:00.

Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.

5.2 Préchauffage initial




Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.


Étape 1


Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Étape 2

Réglez la température maximale pour la fonction : 
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

Étape 3

Réglez la température maximale pour la fonction : 
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

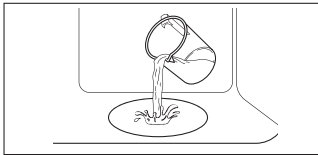


6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Pour lancer la cuisson

Étape 1

Étape 2










Pour lancer la cuisson	
	
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température.


Cuisson à la vapeur			
Assurez-vous que le four est froid.			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité. Enfourez les aliments.
Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.	Réglez le mode de cuisson vapeur.	Réglez la température.	
<p>i La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.</p>			

Lorsque la cuisson vapeur se termine :		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre le four.	Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.	Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.

6.2 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Humidité faible	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Application
	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

6.3 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.







La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».





6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.









Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	Le niveau de cuisson du plat :
<ul style="list-style-type: none"> • Sonde de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Saignant • À point • Bien cuit







Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

6.5 Cuisson assistée avec des recettes




















Légende	
	Sonde de cuisson disponible. Placez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat. Le four s'éteint lorsque la température définie de la Sonde de cuisson est atteinte.
	La quantité d'eau pour la fonction vapeur.
	Préchauffez le four avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.
























Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Bœuf 				
P1	Rôti de bœuf, saignant	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 40 min
P2	Rôti de bœuf, à point			~ 50 min
P3	Rôti de bœuf, bien cuit			~ 60 min
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	   3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 15 min
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	~ 120 min


















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)			~ 85 min
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)			~ 130 min
P9	Filet, saignant (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P10	Filet, à point (cuisson basse température)			~ 90 min
P11	Filet, bien cuit (cuisson basse température)			~ 120 min
Veau 				
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	~ 80 min
Porc 				
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	1,5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 120 min











UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P14	Émincé de porc CBT	1,5 - 2 kg	  2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 215 min
P15	Longe, fraîche	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.	~ 55 min
P16	Travers	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
Agneau 				
P17	Gigot d'agneau avec os	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 130 min
Volaille 				
P18	Poulet entier	1 - 1,5 kg ; frais	  2 ;  200 ml ; cocotte sur plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 60 min
P19	Demi poulet	0,5 - 0,8 kg	  3 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.	~ 40 min
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	   2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	~ 25 min
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	  3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	~ 30 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	~ 100 min
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2 ; plat profond Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.	~ 110 min
Autres 				
P24	Rôti haché	1 kg	  2 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées.	~ 60 min
 Poisson				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	  2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	~ 30 min
P26	Filet de poisson	-	  3 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.	20 min
Gâteaux/desserts   				
P27	Cheesecake	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique	90 min
P28	Gâteau aux pommes	-	 2 ;  100 - 150 ml ; plateau de cuisson	60 min
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur grille métallique	40 min
P30	Tarte aux pommes	-	 2 ;  100 - 150 ml ;  moule à tarte de 22 cm sur grille métallique	60 min





UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P31	Brownies	2 kg	 3 ; plat profond	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 2 ;  100 - 150 ml ; bac à muffins sur grille métallique	30 min
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique	50 min
Légumes/Garnitures 				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.	50 min
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.	35 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 3 ; plateau de cuisson	25 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 3 ; plateau de cuisson	25 min
Gratins, pain et pizza   				
P39	Lasagnes/ Cocotte de nouilles	1 - 1,5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique	45 min
P40	Gratin de pommes de terre	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique	50 min
P41	Pizza fraîche, fine	-	 2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	15 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	25 min
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique	45 min
P44	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	  3 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/grille métallique	45 min

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge




Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge







Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3

FONCTIONS DE L'HORLOGE








Comment régler Heure actuelle

		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.











Comment régler Minuteur

Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.			

Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.				

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment régler Départ différé							
Étape 1	Étape 2		Étape 3	Étape 4		Étape 5	Étape 6
		L'affichage indique : l'heure actuelle			L'affichage indique : --:--		
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 	 DÉ- MAR- RER	Régalez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.	 AR- RÊTER	Régalez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.							

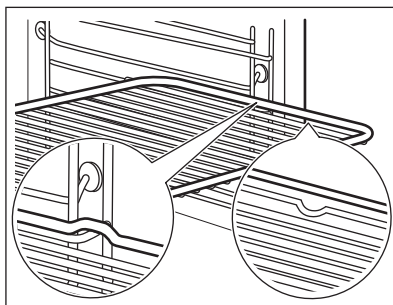
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique:

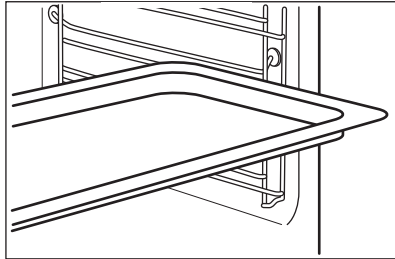
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

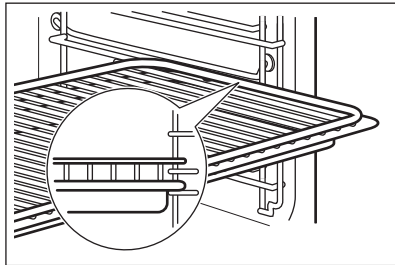
Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :



La température du four.



La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

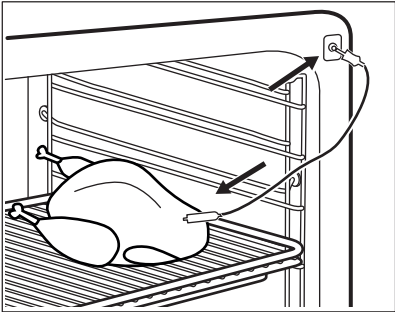
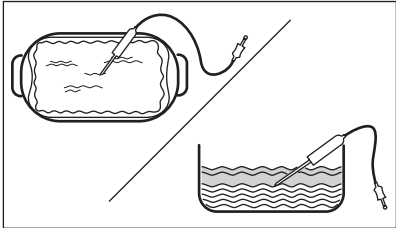


Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Viande, volaille et poisson	Ragoût
<p>Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.</p>	<p>Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.</p>
	
<p>Étape 4</p>	<p>Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.</p>
<p>Étape 5</p>	<p> - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.</p>
<p>Étape 6</p>	<p>OK - appuyez pour confirmer. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.</p>
<p>Étape 7</p>	<p>Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</p> </div>

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


9.1 Touches Verrouil.


Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.

Activez-la lorsque le four est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Activez-la lorsque le four est éteint - le four ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.





 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.
Un signal sonore retentit.

 OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Départ différé.

9.3 Ventilateur de refroidissement




Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Circulation d'air humide

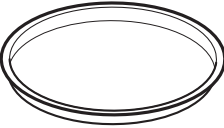
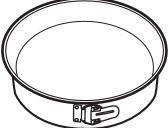


Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagnes	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70

10.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests






Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

CONSEILS



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules





		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	70 - 90	1



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

		 (°C)	 (min)	
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	35 - 50	1 / 4







GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.

		 (min)	
Pain grillé	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE






AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

11.1 Remarques concernant l'entretien

 Agents nettoyants	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
 Accessoires	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.	Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.	Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
Pour la fonction : Humidité faible nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.		

11.3 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
Étape 4	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

11.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.



Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	--	---

Nettoyage par pyrolyse


Étape 1	Ouvrez le menu : Nettoyage $\text{m} /$.	
Option	Durée	
C1 - Nettoyage léger	1 h	
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage par pyrolyse	
C3 - Nettoyage complet	3 h
Étape 2	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.
Étape 3	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.
Étape 4	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.	
Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique :  .	

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.


11.5 Nettoyage conseillé

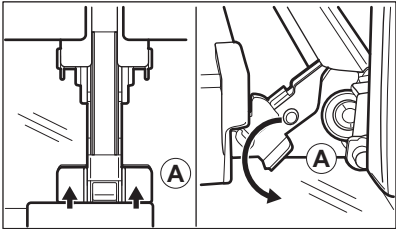
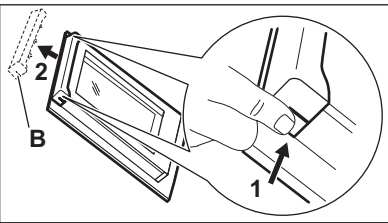
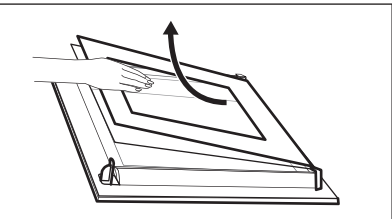
Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.	
 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

11.6 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

 AVERTISSEMENT! La porte est lourde.
--

 ATTENTION! Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.
--

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

11.7 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

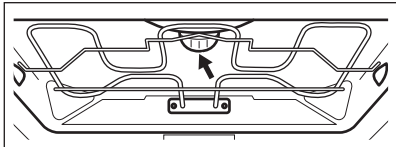
L'éclairage peut être chaud.

DÉPANNAGE

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.	

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	La Sécurité enfants est désactivée.



Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Circulation d'air humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.



Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte du four est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
0:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE



Nettoyage

Problème	Vérifiez si...
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.

12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1

Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Circulation d'air humide



Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.




STRUCTURE DES MENUS







Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

	 - sélectionnez pour accéder au Menu .
---	---



Structure du Menu		
Cuisson assistée 	Nettoyage 	Configurations 

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt 2 - Alarme	O6	Compteur	Marche / Arrêt
O7	Eclairage four	Marche / Arrêt	O8	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt

Configurations					
O9	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt	O10	Mode démo	Code d'activation : 2468
O11	Version du logiciel	Contrôle	O12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.aeg.com/shop



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My AEG Kitchen** herunter.






KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

-  Warnungs-/Sicherheitshinweise
-  Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	271	2.6 Innenbeleuchtung.....	277
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	271	2.7 Wartung.....	277
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	272	2.8 Entsorgung.....	277
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	273	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	278
2.1 Montage.....	273	3.1 Gesamtansicht.....	278
2.2 Elektrischer Anschluss.....	274	3.2 Zubehör.....	278
2.3 Gebrauch.....	275	4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES	
2.4 Reinigung und Pflege.....	276	BACKOFENS.....	279
2.5 Pyrolysereinigung.....	276	4.1 Versenkbare Knöpfe.....	279

4.2 Bedienfeld.....	280	10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	296
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	281	10.3 Gartabellen für Prüfinstitute.....	297
5.1 Erste Reinigung.....	281	11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	299
5.2 Erstes Vorheizen.....	281	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	299
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	282	11.2 Reinigung: Garraumvertiefung...300	
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	282	11.3 Entfernen: Einhängegitter 300	
6.2 Ofenfunktionen.....	283	11.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung.....	300
6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	284	11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen...302	
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	284	11.6 Aus- und Einbau: Tür.....	302
6.5 Koch-Assistent mit Rezepten.....	285	11.7 Austausch: Lampe.....	303
7. UHRFUNKTIONEN.....	290	12. FEHLERSUCHE.....	304
7.1 Uhrfunktionen.....	290	12.1 Was zu tun ist, wenn 304	
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	291	12.2 Servicedaten.....	306
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	292	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	306
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	292	13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....	306
8.2 Temperatursensor.....	293	13.2 Energiesparen.....	307
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	295	14. MENÜSTRUKTUR.....	308
9.1 Verriegelung.....	295	14.1 Menü.....	308
9.2 Automatische Abschaltung.....	295	15. UMWELTTIPPS.....	309
9.3 Kühlgebläse.....	296		
10. TIPPS UND HINWEISE.....	296		
10.1 Feuchte Umluft.....	296		

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre

Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Garraum.

2. SICHERHEITSSANWEISUNGEN

2.1 Montage

**WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
- Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolysereinigung



WARNUNG!

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
 - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
 - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaffbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.

- Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
 - Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
 - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
 - Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
 - Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
 - Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung



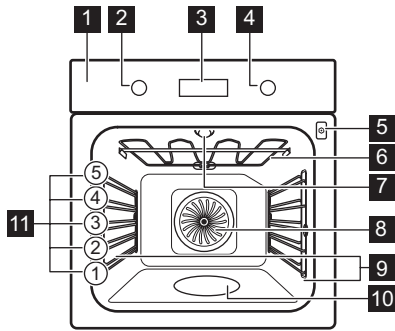
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

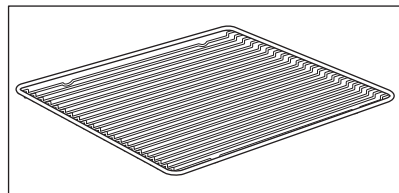


- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Buchse für den Temperatursensor
- 6** Heizelement
- 7** Lampe
- 8** Ventilator
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Garraumvertiefung
- 11** Einschubebenen

3.2 Zubehör

Kombirost

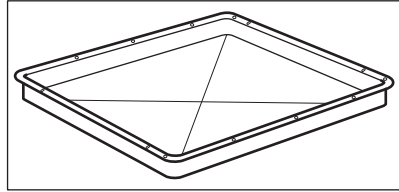
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

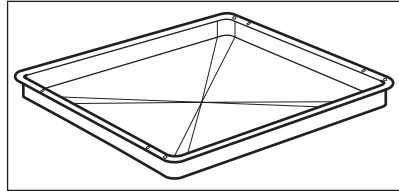
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



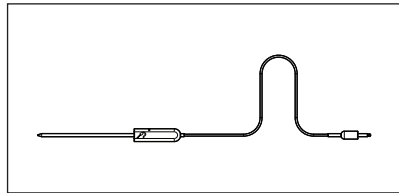
Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



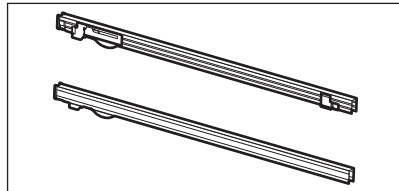
Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Teleskopschienen

Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.









4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.



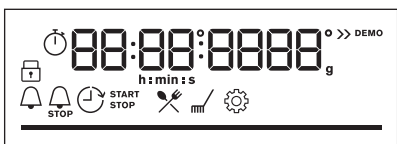
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS










4.2 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds					Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
 Kurzzeit- wecker	 Schnell- aufhei- zung	 Back- ofen- be- leuch- tung	 Temperatur- sensor	OK		




Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

	Wenn sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Aus-Position befindet, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Wenn Sie kochen, zeigt das Display die eingestellte Temperatur, Uhrzeit und andere verfügbare Optionen an.
	Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.

Display-Anzeigen				
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Reinigung	 Einstellungen	 Schnellaufheizung
Timer-Anzeigen:				

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit.	
Dampfgaranzeige	
Temperatursensor Kontrolllampe	

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG







WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung



Reinigen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme und stellen Sie die Uhrzeit ein:

			 00:00 angezeigt. Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.
---	---	---	---

5.2 Erstes Vorheizen



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.



Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Beginnen Sie mit dem Kochen	
Schritt 1	Schritt 2
Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.	Stellen Sie die Temperatur ein.

Garen mit Dampf			
Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen. Stellen Sie die Speise in den Backofen.
Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.	Stellen Sie die Dampfheizfunktion ein.	Stellen Sie die Temperatur ein.	
<p>i Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.</p>			







Wenn das Dampfparen beendet ist:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3





Wenn das Dampfgaren beendet ist:

<p>Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.</p>	<p>Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.</p>
--	---	--

6.2 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 Heißluft	<p>Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.</p>
 Ober-/Unterhitze	<p>Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.</p>
 Feuchtigkeit niedrig	<p>Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse.</p>
 Pizzastufe	<p>Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.</p>
 Unterhitze	<p>Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.</p>
 Tiefkühlgerichte	<p>Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.</p>

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Feuchte Umluft</p>	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.</p>
 <p>Grill</p>	<p>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.</p>
 <p>Heißluftgrillen</p>	<p>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.</p>
 <p>Menü</p>	<p>Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.</p>

6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.





Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

6.4 Einstellung: Koch-Assistent





Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	Die Garstufe für die Speise:
<ul style="list-style-type: none"> • Temperatursensor 	<ul style="list-style-type: none"> • Blutig • Mittel • Durch


Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie OK.	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK.	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.












6.5 Koch-Assistent mit Rezepten







Legende	
	Temperatursensor verfügbar. Platzieren Sie Temperatursensor im dicksten Teil des Gerichts. Der Backofen schaltet sich ab, wenn die eingestellte Temperatursensor Temperatur erreicht ist.
	Die Wassermenge für die Dampffunktion.
	Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Rindfleisch 			

























TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P1	Roastbeef, blutig	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	  2 Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 40 Min.
P2	Roastbeef, rosa			~ 50 Min.
P3	Roastbeef, durch			~ 60 Min.
P4	Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	   3; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 15 Min.
P5	Rinderbraten/ geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	  2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 120 Min.
P6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	  2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 75 Min.
P7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)			~ 85 Min.
P8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)			~ 130 Min.
P9	Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	  2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 75 Min.
P10	Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen)			~ 90 Min.
P11	Filet, fertig (Niedertemperatur-Garen)			~ 120 Min.




















	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Kalb 🐄				
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2 ; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zuge- deckt.	~ 80 Min.
Schweinefleisch 🐷				
P13	Schweinebra- ten oder Schulter	1,5 - 2 kg	 2 ; Bräter auf Kombirost Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	~ 120 Min.
P14	Pulled Pork LTC	1,5 - 2 kg	 2 ; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräu- nung zu erzielen.	~ 215 Min.
P15	Lende, frisch	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2 ; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	~ 55 Min.
P16	Rippchen	2 - 3 kg; roh, 2 - 3 cm dünne Ripp- chen	 3 ; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gar- dauer.	90 Min.
Lamm 🐏				
P17	Lammkeule mit Knochen	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	 2 ; Bräter auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	~ 130 Min.
Geflügel 🐔				

TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1,5 kg; frisch	2; 200 ml Auflaufform auf Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	~ 60 Min.
P19	Halbes Hähnchen	0,5 - 0,8 kg	3; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	~ 40 Min.
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	2 2 Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	~ 25 Min.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	3; Backblech Wenn Sie zuerst Hähnchenschenkel marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie länger.	~ 30 Min.
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.	~ 100 Min.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	2; tiefe Pfanne Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.	~ 110 Min.
Sonstige				
P24	Hackbraten	1 kg	2; Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	~ 60 Min.
Fisch				
P25	Fisch, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	2; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	~ 30 Min.




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	20 Min.
Süßes Backen/Desserts   				
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf Kombi-rost	90 Min.
P28	Apfelkuchen	-	 2;  100 - 150 ml Backblech	60 Min.
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf Kombirost	40 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm Kuchenform auf Kombirost	60 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; tiefe Pfanne	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	 2;  100 - 150 ml; Muffin-Blech auf Kombirost	30 Min.
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf Kombirost	50 Min.
Gemüse / Beilagen   				
P34	Kartoffeln	1 kg	 2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben.	50 Min.
P35	Wegdes	1 kg	 3; Backblech mit Backpapier auskleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.	35 Min.
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; Backblech mit Backpapier auskleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 3; Backblech	25 Min.


UHRFUNKTIONEN

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 3; Backblech	25 Min.
Gratins, Brot und Pizza   				
P39	Lasagne / Nudelauflauf	1 - 1,5 kg	 2; Auflaufform auf Kombirost	45 Min.
P40	Kartoffelgratin	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf Kombirost	50 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2;  100 ml Backblech mit Backpapier auskleidet	15 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	  2;  100 ml; Backblech mit Backpapier auskleidet	25 Min.
P43	Quiche	-	 2; Backform auf Kombirost	45 Min.
P44	Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot	0,8 kg	  3;  150 ml; Backblech mit Backpapier auskleidet Mehr Zeit für Weißbrot.	30 Min.
P45	Alle Getreide/ Roggen/dunkles Brot, alle Getreide	1 kg	  2;  150 ml Backblech mit Backpapier/ Kombirost	45 Min.




7. UHRFUNKTIONEN







7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
	Kurzzeit-Wecker. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Garzeitdauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	Zeitvorwahl. Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.







Uhrfunktion	Verwendung
	Uptimer. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Tageszeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie:  .		Stellen Sie Kurzzeit-Wecker	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers startet umgehend.			

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt.  STOP	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers startet umgehend.				

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2	Das Display zeigt die Uhrzeit an  START	Schritt 3	Schritt 4	Im Display wird Folgendes angezeigt: ---:  STOPP	Schritt 5	Schritt 6
							
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							

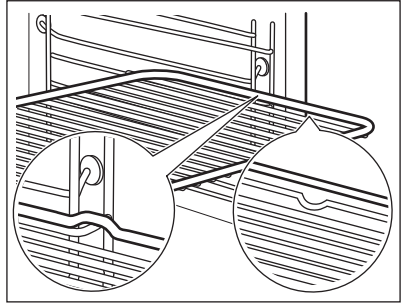
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

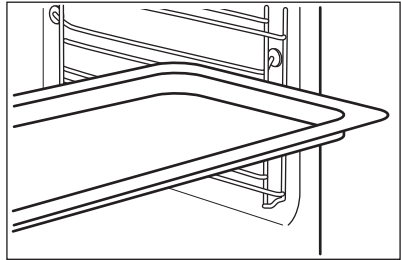
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



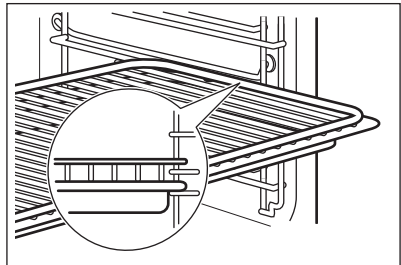
Backblech / Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost, Backblech / Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



8.2 Temperatursensor

Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:



Die Backofentemperatur.



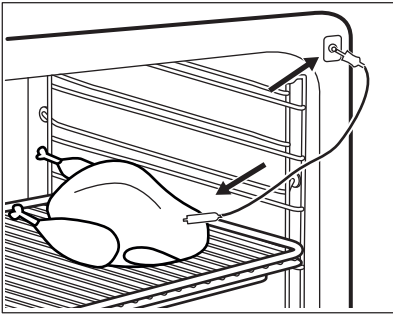
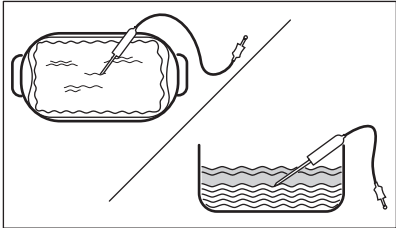

Die Backofentemperatur.


VERWENDUNG: ZUBEHÖR

Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.
---	---	--






Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.	
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.	
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.	
Fleisch, Geflügel und Fisch	Auflauf	
Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.	
		
Schritt 4	Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.	
Schritt 5	Drücken Sie  , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.	

Schritt 6	<p>OK - Zur Bestätigung drücken. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.</p>
Schritt 7	<p>Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.</p> </div>



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verriegelung

<p>Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.</p>		
<p>Einschalten, wenn der Backofen in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist – der Backofen kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld ist verriegelt.</p>		
	<p> OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.</p>	<p> OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.</p>
<p> 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.</p>		

9.2 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

TIPPS UND HINWEISE

 (°C)	 (Std.)
250 - max.	3

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Zeitvorwahl.




9.3 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

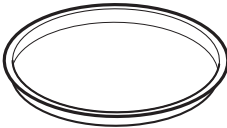
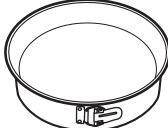


10.1 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen. Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Nudelgratin	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör







Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
Pizzapfanne	Backform	Förmchen	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.3 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

 BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1





TIPPS UND HINWEISE



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen








Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30



BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	35 - 50	1 / 4



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



(Min.)



Toast

Grill

1 - 3

5

Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden

Grill

24 - 30

4

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungs-
mittel

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.


Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Ge-
brauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

 <p>Zubehör</p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

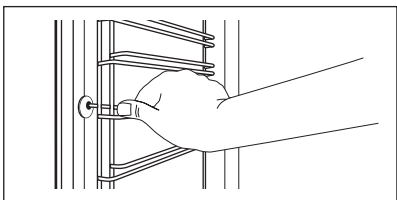
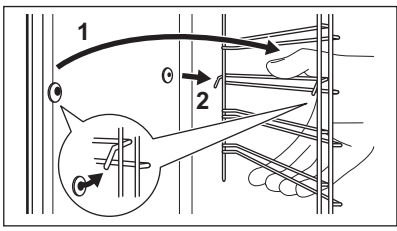
11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
<p>Gießen Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.</p>	<p>Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.</p>	<p>Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.</p>
<p>Für die Funktion: Feuchtigkeit niedrig reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.</p>		

11.3 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

<p>Schritt 1</p> <p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	
<p>Schritt 2</p> <p>Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.</p>	
<p>Schritt 3</p> <p>Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.</p>	
<p>Schritt 4</p> <p>Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.</p>	

11.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.



WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Vor dem Pyrolytische Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Einhängegeräte.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
---	--	---

Pyrolytische Reinigung

Schritt 1	Menü eingeben: Reinigung m/\cdot .	
	Option	Dauer
	C1 - Leichte Reinigung	1 h
	C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
	C3 - Gründliche Reinigung	3 h
Schritt 2	OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.	
Schritt 3	OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.	
Schritt 4	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.	

Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.


Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an:

Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.
---	--	--

11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.

 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.

Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

11.6 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



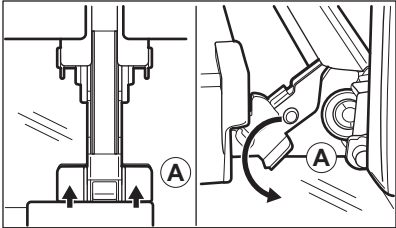
WARNUNG!

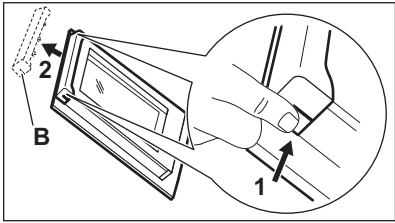
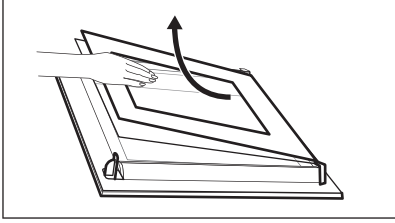
Die Tür ist schwer.



VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	

Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

11.7 Austausch: Lampe



WARNUNG!

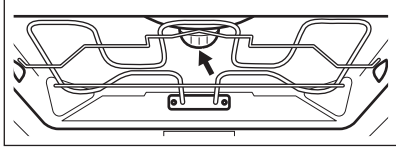
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

FEHLERSUCHE

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.	

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.



Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Temperatursensor ist vollständig in die Buchse eingesteckt.



Fehlercodes

Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Err C2	Sie haben den Temperatursensor Stecker aus der Buchse entfernt.
Err C3	Die Backofen-Tür ist geschlossen und die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.



Reinigung

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.

12.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampfofen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft



Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.




Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.







Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

	 - Wählen Sie , um die Menü einzugeben.
---	--



Menü Struktur		
Koch-Assistent 	Reinigung 	Einstellungen 

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Wählen Sie Menü, Einstellungen.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Wählen Sie die Einstellung.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4
O5	Temperatursensor Aktion	1 - Alarm und Stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Ein / Aus
O7	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus	O8	Schnellaufheizung	Ein / Aus
O9	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus	O10	DEMO	Aktivierungscode: 2468

Einstellungen					
O11	Softwareversion	Prüfen	O12	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.aeg.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registreaeg.com



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

www.aeg.com/shop



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




ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....311	2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός..... 317
1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών	2.6 Εσωτερικός φωτισμός..... 317
ατόμων.....312	2.7 Σέρβις..... 318
1.2 Γενικές πληροφορίες για την	2.8 Απώρριψη..... 318
ασφάλεια..... 312	3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... 319
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....314	3.1 Γενική επισκόπηση..... 319
2.1 Εγκατάσταση..... 314	3.2 Αξεσουάρ..... 319
2.2 Ηλεκτρική σύνδεση..... 315	
2.3 Χρήση..... 315	
2.4 Φροντίδα και καθάρισμα..... 316	

4. ΓΙΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.....	320
4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες.....	320
4.2 Πίνακας χειριστηρίων.....	321
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ.....	322
5.1 Αρχικός καθαρισμός.....	322
5.2 Αρχική προθέρμανση.....	322
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ.....	323
6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης.....	323
6.2 Προγράμματα.....	324
6.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας	325
6.4 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια.....	325
6.5 Μαγείρεμα με βοήθεια με συνταγές.....	326
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	332
7.1 Λειτουργίες ρολογιού.....	332
7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.....	333
8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΉΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	334
8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ.....	334
8.2 Αισθ. Φαγητού.....	335
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	337
9.1 Κλείδωμα.....	337
9.2 Αυτόματη απενεργοποίηση.....	337
9.3 Ανεμιστήρας.....	337
10. ΥΠΟΔΕΪΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	338
10.1 Υγρός Θερμός Αέρας	338
10.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ.....	338
10.3 Πίνακας μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών.....	339
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	341
11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό... ..	341
11.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου.....	342
11.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαχαρών	342
11.4 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός Καθαρισμός.....	343
11.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού.....	344
11.6 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πάρτα.....	344
11.7 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.....	346
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	346
12.1 Τι να κάνετε αν.....	346
12.2 Δεδομένα σέρβις.....	348
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	348
13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*.....	348
13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας.....	349
14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ.....	350
14.1 Μενού.....	350
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	351

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: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- 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. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- 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 σαcharών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαcharών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαcharών, 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.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό του φούρνου.

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 του φούρνου ανοίγει χωρίς συγκράτηση.
- 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 συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm

Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο 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 μπαλαντέζες.
- 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 φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως 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.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως 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 στίθες 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 αλουμινόχαρτο 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 ατσάλι 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 φιλς 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.

2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (Αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική Λειτουργία.

- Πριν πραγματοποιήσετε μια λειτουργία Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού ή την Πρώτη Χρήση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:
 - τυχόν υπερβολική ποσότητα υπολειμμάτων τροφίμων, λαδιού ή λεκέδων από λίπη / επικαθίσεων.
 - τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών σχαρών κ.λπ., που παρέχονται μαζί με το προϊόν), και ιδιαίτερα τυχόν αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη, ταψιά, οικιακά σκεύη κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες σχετικά με τον Πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο Πυρολυτικός καθαρισμός.
Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και απελευθερώνεται ζεστός αέρας από τα μπροστινά ανοίγματα αερισμού.
- Ο Πυρολυτικός καθαρισμός είναι μια λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας, η οποία μπορεί να προκαλέσει αναθυμιάσεις από τα υπολείμματα μαγειρέματος και τα υλικά κατασκευής. Για αυτό το λόγο, οι καταναλωτές συνιστάται να:
 - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε διαδικασία Πυρολυτικού καθαρισμού.
 - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά την πρώτη χρήση σε μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Σε αντίθεση με τους ανθρώπους, κάποια πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι εξαιρετικά ευαίσθητα στις πιθανές αναθυμιάσεις που εκπέμπονται κατά τη διαδικασία καθαρισμού κάθε Πυρολυτικού Φούρνου.
 - Απομακρύνετε τυχόν κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά) από την περιοχή γύρω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και μετά από τον Πυρολυτικό καθαρισμό, και χρησιμοποιήστε αρχικά τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο.
- Τα μικρά κατοικίδια μπορεί επίσης να είναι εξαιρετικά ευαίσθητα στις τοπικές αλλαγές θερμοκρασίας στην περιοχή κάθε Πυρολυτικού Φούρνου, όταν βρίσκεται σε λειτουργία το πρόγραμμα Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες μαγειρικών σκευών, ταψιών, οικιακών σκευών κ.λπ. μπορούν να υποστούν ζημιά από τη λειτουργία του Πυρολυτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας κάθε Πυρολυτικού Φούρνου και μπορούν επίσης να είναι πηγή επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.
- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται όπως περιγράφηκε από όλους τους Πυρολυτικούς Φούρνους / Υπολείμματα Μαγειρέματος, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών και των απόμων με ιατρικές παθήσεις.

2.6 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.

2.7 Σέρβις

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

2.8 Απόρριψη



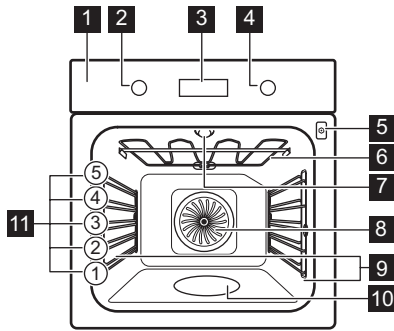
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

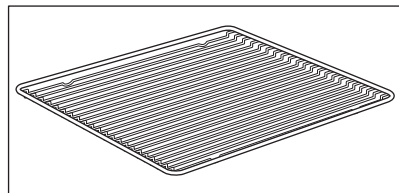


- 1** Πίνακας χειριστηρίων
- 2** Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3** Οθόνη
- 4** Διακόπτης λειτουργίας
- 5** Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 6** Αντίσταση
- 7** Λαμπτήρας
- 8** Ανεμιστήρας
- 9** Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10** Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 11** Θέσεις σχάρας

3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα

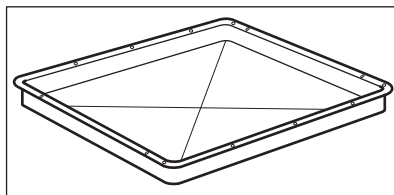
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



ΓΙΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

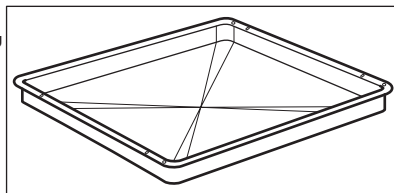
Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



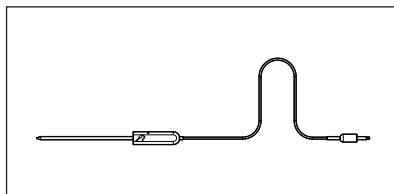
Ταψί ψησίματος / γκριλ

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



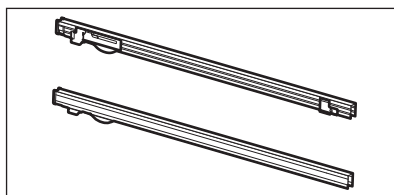
Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.









4. ΓΙΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

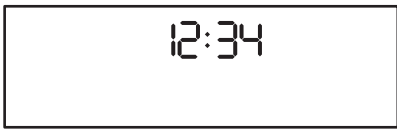

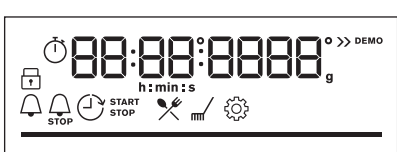
4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες









Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιάστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

ΓΙΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ




4.2 Πίνακας χειριστηρίων

Πεδία αισθητήρα πίνακα ελέγχου					Πιέστε το κουμπί	Στρέψτε τον διακόπτη
 Χρονο-διακόπτης	 Ταχεία προθέρμανση	 Φωτισμός Φούρνου	 Αισθ. Φαγητού	OK		
Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τον φούρνο.						
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.						

	Όταν ο διακόπτης προγραμμάτων ζεστάματος βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης η οθόνη τίθεται σε κατάσταση αναμονής.
	Όταν μαγειρεύετε, η οθόνη εμφανίζει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, την ώρα και άλλες διαθέσιμες επιλογές.
	Η οθόνη με τον μέγιστο αριθμό ρυθμισμένων λειτουργιών.

Ενδείξεις οθόνης				
 Κλείδωμα	 Μαγειρεμα με βοήθεια	 Καθαρισμός	 Ρυθμίσεις	 Ταχεία προθέρμανση
Ενδείξεις χρονοδιακόπτη:				





ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Μπάρα προόδου - για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο.	
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 εξαρτήματα και τα αποσπώμενα 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 λεπτά.
 Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.	



6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ






ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Ξεκινήστε το μαγείρεμα	
Βήμα 1	Βήμα 2
	
Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Μαγείρεμα με ατμό			
Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.			
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
			Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.
Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.	Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	
ⓘ Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μην γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.			







Όταν τελειώσει το μαγείρεμα με ατμό:		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3





Όταν τελειώσει το μαγείρεμα με ατμό:

<p>Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.</p>	<p>Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.</p>
--	--	--

6.2 Προγράμματα

Βασικά προγράμματα

Πρόγραμμα θέρμανσης	Εφαρμογή
 <p>Θερμός Αέρας</p>	<p>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.</p>
 <p>Πάνω/Κάτω Θέρμανση</p>	<p>Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.</p>
 <p>Χαμηλή Υγρασία</p>	<p>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.</p>
 <p>Λειτουργία Πίτσα</p>	<p>Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.</p>
 <p>Κάτω Θέρμανση</p>	<p>Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.</p>
 <p>Καταψυγμένα τρόφιμα</p>	<p>Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).</p>

Πρόγραμμα θέρμανσης	Εφαρμογή
 <p>Υγρός Θερμός Αέρας</p>	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε 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 .
 <p>Γκριλ</p>	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 <p>Γκριλ με Θερμό Αέρα</p>	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 <p>Μενού</p>	Για να εισέλθετε στο Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Καθαρισμός, Ρυθμίσεις.

6.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνται για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014. Δοκιμές σύμφωνα με το 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 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.





Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:	Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:
<ul style="list-style-type: none"> Αισθ. Φαγητού 	<ul style="list-style-type: none"> Λίγο ψημένο Μεσαία Ψημένο Καλοψημένο

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ


Μαγείρεμα με βοήθεια - χρησιμοποιήστε το για να προετοιμάσετε γρήγορα ένα πιάτο με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις:








Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
		 P1 - P45	 OK
Εισέλθετε στο μενού.	Επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια. Πατήστε το OK .	Επιλέξτε το σκεύος. Πιέστε το κουμπι OK .	Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.

6.5 Μαγείρεμα με βοήθεια με συνταγές








Λεζάντα	
	Αισθ. Φαγητού διαθέσιμο. Τοποθετήστε το Αισθ. Φαγητού στο πιο χοντρό μέρος του σκεύους. Ο φούρνος απενεργοποιείται στη θερμοκρασία Αισθ. Φαγητού που έχετε ρυθμίσει.
	Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού.
	Προθερμάνετε τον φούρνο πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
	Επίπεδο σάκχαρας.















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

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σάκχαρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
Βοδινό 				





















	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 4 - 5 cm	 2, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 40 λεπ.
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο			~ 50 λεπ.
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο			~ 60 λεπ.
P4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220 g το τεμάχιο, φέτες πάχους 3 cm	  3, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 15 λεπ.
P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1,5 - 2 kg	  2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 120 λεπ.
P6	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 4 - 5 cm	  2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 75 λεπ.
P7	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 85 λεπ.
P8	Ψητό βοδινό, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 130 λεπ.





















ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P9	Φιλέτο, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	 2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 75 λεπ.
P10	Φιλέτο, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 90 λεπ.
P11	Φιλέτο, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 120 λεπ.
Μοσχάρι 				
P12	Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)	0,8 - 1,5 kg, κομμάτια πάχους 4 cm	 2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.	~ 80 λεπ.
Χοιρινό 				
P13	Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη	1,5 - 2 kg	 2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 120 λεπ.
P14	Χοιρινό πουλντ LTC	1,5 - 2 kg	 2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	~ 215 λεπ.
P15	Μπριζόλα, φρέσκια	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	 2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 55 λεπ.

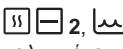
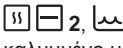

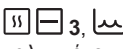
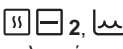
	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P16	Παιδάκια	2 - 3 kg, χρησιμο- ποιήστε ωμό, λεπτά παιδάκια πάχους 2 - 3 cm	 3, βαθύ ταψί Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πά- το ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	90 λεπ.
Αρνί 				
P17	Μπούτι αρ- νιού με κόκα- λα	1,5 - 2 kg, φέτες πάχους 7 - 9 cm	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 130 λεπ.
Πουλερικά 				
P18	Ολόκληρο κο- τόπουλο	1 - 1,5 kg, φρέσκο	  2,  200 ml, γάστρα πάνω στο ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπα- χαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις πε- ράσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	~ 60 λεπ.
P19	Μισό κοτό- πουλο	0,5 - 0,8 kg	  3, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπα- χαρικά.	~ 40 λεπ.
P20	Στήθος κοτό- πουλου	180 - 200 g το τεμάχιο	  2, γάστρα πάνω στη μεταλλι- κή σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπα- χαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λε- πτά σε ένα ζεστό τηγάνι.	~ 25 λεπ.
P21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέ- σκα	-	  3, ταψί ψησίματος Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμί- στε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μα- γειρέψτε τα περισσότερη ώρα.	~ 30 λεπ.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P22	Πάπια, ολόκληρη	2 - 3 kg	  2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 100 λεπ.
P23	Χήνα, ολόκληρη	4 - 5 kg	  2, βαθύ ταψί Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 110 λεπ.
Άλλα 				
P24	Ρολό κιμάς	1 kg	  2, μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 60 λεπ.
 Ψάρι				
P25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ	0,5 - 1 kg ανά ψάρι	  2, ταψί ψησίματος Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.	~ 30 λεπ.
P26	Ψάρι φιλέτο	-	  3, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	20 λεπ.
Ψήσιμο γλυκών / επιδόρπια   				
P27	Cheesecake	-	 2,  ανοιγόμενη φόρμα 28 cm πάνω στη μεταλλική σχάρα	90 λεπ.
P28	Μηλόπιτα	-	 2,  100 - 150 ml, ταψί ψησίματος	60 λεπ.
P29	Τάρτα μήλου	-	 2, φόρμα για πίτες πάνω στη μεταλλική σχάρα	40 λεπ.





	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P30	Μηλόπιτα	-	 2,  100 - 150 ml,  φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη μεταλλική σχάρα	60 λεπ.
P31	Κέικ Brownies	2 kg	 3, βαθύ ταψί	30 λεπ.
P32	Κέικ muffins σοκολάτας	-	 2,  100 - 150 ml, ταψί για muffin πάνω στη μεταλλική σχάρα	30 λεπ.
P33	Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας πάνω στη μεταλλική σχάρα	50 λεπ.
Λαχανικά / Συνοδευτικά πιάτα   				
P34	Ψητές πατάτες	1 kg	 2, ταψί ψησίματος Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.	50 λεπ.
P35	Φέτες	1 kg	 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.	35 λεπ.
P36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά	1 - 1,5 kg	 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.	30 λεπ.
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0,5 kg	 3, ταψί ψησίματος	25 λεπ.
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0,75 kg	 3, ταψί ψησίματος	25 λεπ.
Γκρατινάρισμα, ψωμί και πίτσα   				
P39	Λαζάνια / Νουντλ στη γάστρα	1 - 1,5 kg	 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα	45 λεπ.
P40	Πατάτες Ογκρατέν	1 - 1,5 kg	 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα	50 λεπ.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σάκχαρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	 2, 100 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος	15 λεπ.
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	 2, 100 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος	25 λεπ.
P43	Κις	-	 2, φόρμα ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα	45 λεπ.
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0,8 kg	 3, 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.	30 λεπ.
P45	Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας	1 kg	 2, 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / μεταλλική σχάρα	45 λεπ.







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 ζεστάματος σταματά.
	Καθυστέρηση Έναρξης. Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ. 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 ρολοιού

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

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής			
Βήμα 1	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 	Βήμα 2	Βήμα 3
			
Πιέστε: 	Ρυθμίστε τον Χρονομετρητή	Πατήστε: OK.	
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.			

Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος				
Βήμα 1	Βήμα 2	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00  STOP	Βήμα 3	Βήμα 4
				
Επιλέξτε πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	Πιέστε επανειλημμένα. 	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.	Πατήστε: OK.	
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.				

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης							
Βήμα 1	Βήμα 2		Βήμα 3	Βήμα 4		Βήμα 5	Βήμα 6
		Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα  ΕΝΑΡ-ΞΗ			Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη:  ΔΙΑΚΟΠΗ		
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Πατήστε: ΟΚ.		Ρυθμίστε την ώρα τέλους.	Πατήστε: ΟΚ.
<p> Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια καθορισμένη ώρα έναρξης.</p>							

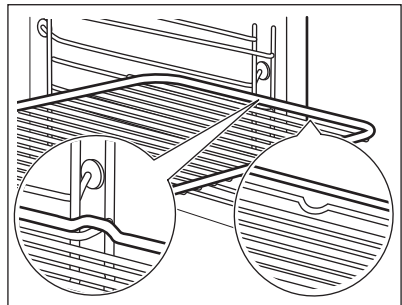
8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

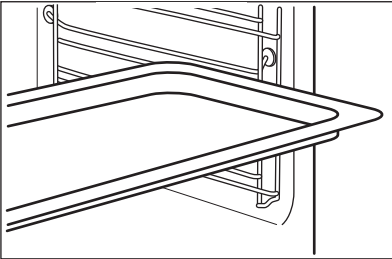
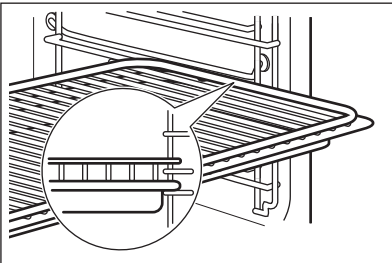
8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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.



<p>Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί: Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.</p>	
<p>Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί: Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.</p>	

8.2 Αισθ. Φαγητού

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

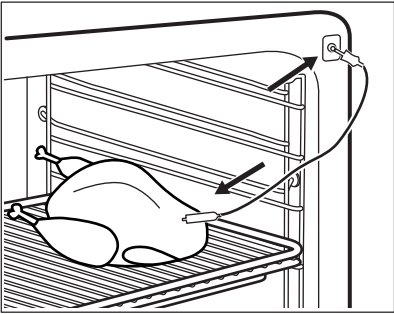
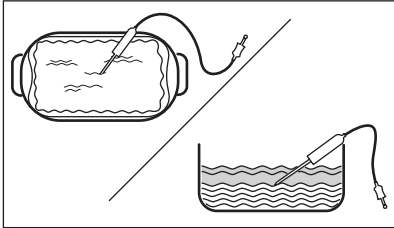


Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Η θερμοκρασία του φούρνου.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.</p>

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:		
<p>Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.</p>	<p>Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.</p>	<p>Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.</p>

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.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Κρέας, πουλερικά και ψάρι	Γάστρα
<p>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.</p>	<p>Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο 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 χειρολαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Η άκρη του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τον πάτο ενός σκεύους ψησίματος.</p>
	
Βήμα 4	<p>Τοποθετήστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.</p>
Βήμα 5	<p> - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.</p>
Βήμα 6	<p>OK_ πιέστε για επιβεβαίωση. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.</p>
Βήμα 7	<p>Αφαιρέστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.</p> <div data-bbox="213 1262 1028 1377"><p> ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο Αισθ. Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.</p></div>

9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Κλείδωμα

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας φούρνου.

Ενεργοποιήστε όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία - το ρυθμισμένο πρόγραμμα συνεχίζει, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.
Ενεργοποιήστε όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος - ο φούρνος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.



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

OK - πιέστε 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 ζεσάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

(°C)	(ώ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστο	3

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

9.3 Ανεμιστήρας




Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

10. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

10.1 Υγρός Θερμός Αέρας

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

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

	 (°C)	 (min)
Ζυμαρικά Ωγκρατέν	200 - 220	45 - 55
Πατάτες Ωγκρατέν	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

10.2 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	Πυρίμαχο ταψί	Κεραμικά φορμάκια	Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας
Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm

10.3 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες				
		 (°C)	 (ΛΕΠΤΑ)	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	35 - 50	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα				
 Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.				
		 (°C)	 (ΛΕΠΤΑ)	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 40	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε λωρίδες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	20 - 30	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 35	





ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα








Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

		 (°C)	 (ΛΕΠΤΑ)
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΟΛΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ. Μπισκότα

		 (°C)	 (ΛΕΠΤΑ)	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	1 / 4
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	23 - 40	1 / 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	35 - 50	1 / 4



ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



Τοστ

Γκριλ

1 - 3

5

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

Γκριλ

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 του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

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

Μην αποθηκεύετε φαγητό στον φούρνο για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίζετε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην 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

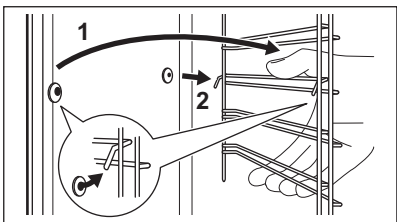
Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.	Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.
Για τη λειτουργία: Χαμηλή Υγρασία καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.		

11.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

Βήμα 1	Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	
Βήμα 2	Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.	

Βήμα 3	Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.	
Βήμα 4	Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.	

11.4 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός Καθαρισμός

Καθαρίστε τον φούρνο με Πυρολυτικός Καθαρισμός.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με αυτήν τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Πριν από Πυρολυτικός Καθαρισμός:



Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.	Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
--	--	--

Πυρολυτικός Καθαρισμός

Βήμα 1	Είσοδος στο μενού: Καθαρισμός ml .	
Επιλογή	Διάρκεια	
C1 - Ελαφρύς καθαρισμός	1 h	
C2 - Κανονικός καθαρισμός	1 h 30 min	
C3 - Σχολαστικός καθαρισμός	3 h	
Βήμα 2	OK - πιάστε για να επιλέξετε το πρόγραμμα καθαρισμού.	

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Πυρολυτικός Καθαρισμός


Βήμα 3	OK - πιέστε για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.
Βήμα 4	Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.
 Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, ο λαμπτήρας του φούρνου είναι σβηστός.	
Όταν ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, η πόρτα ασφαλίζει. Μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα, η οθόνη εμφανίζει:  .	

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.
--	--	--



11.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού

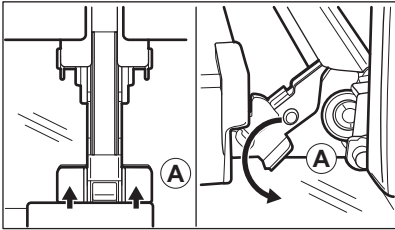
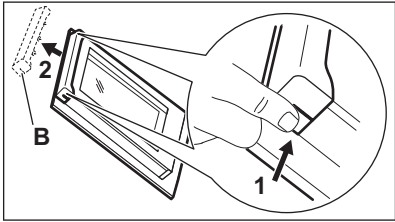
Ο φούρνος σας υπενθυμίζει τότε να τον καθαρίσετε με πυρολυτικό καθαρισμό.

Η ένδειξη  αναβοσβήνει στην οθόνη για 5 δευτ. μετά από κάθε μαγείρεμα.	Για να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση, εισέλθετε στο Μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Υπενθύμιση Καθαρισμού.
---	--

11.6 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.	

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

11.7 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



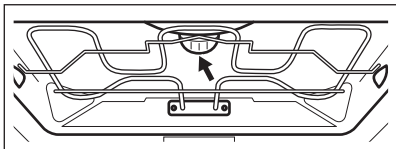
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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.



Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.	Ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή.



Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται

Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Είναι απενεργοποιημένο το «Κλειδ. ασφ. για παιδ.».



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...
Err C2	Αφαιρέσατε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή.
Err C3	Η πόρτα του φούρνου έχει κλείσει ή ο μηχανισμός κλειδώματος της πόρτας δεν έχει χαλάσει.
Err F102	Η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.
Err F102	Το κλειδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.
0:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ



Κωδικός σφάλματος

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 στον φούρνο. 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 του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (Mod.):
Κωδικός Προϊόντος (PNC)
Αριθμός σειράς (S.N.)

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή	AEG
Ταυτότητα μοντέλου	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2

Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	71 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014. Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παραρτήματα A και B. Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

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

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Ο φούρνος διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου 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 τον φούρνο 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.

ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ

Υπολειπόμενη θερμότητα

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, η οθόνη 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 του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά του φούρνου θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε 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. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ

14.1 Μενού



	 - επιλέξτε για εισαγωγή του Μενού.
---	--

Μενού δομή		
Μαγείρεμα με βοήθεια 	Καθαρισμός 	Ρυθμίσεις 

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
 	 OK	 01 - 012	 OK	
Επιλέξτε το Μενού, Ρυθμίσεις.	Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.	Επιλέξτε τη ρύθμιση.	Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.	Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε OK.

Ρυθμίσεις					
Ο1	Ωρα	Αλλαγή	Ο2	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
Ο3	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	Ο4	Ένταση Βομβητή	1 - 4
Ο5	Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή 2 - Συναγερμός	Ο6	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
Ο7	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	Ο8	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
Ο9	Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	Ο10	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
Ο11	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος	Ο12	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.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registreaeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.aeg.com/shop



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



ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	353	2.5 Pírolitikus tisztítás.....	358
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	354	2.6 Belső világítás.....	359
1.2 Általános biztonság.....	354	2.7 Szolgáltatások.....	359
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	355	2.8 Ártalmatlanítás.....	359
2.1 Üzembe helyezés.....	355	3. TERMÉKLEÍRÁS.....	360
2.2 Elektromos csatlakozás.....	356	3.1 Általános áttekintés.....	360
2.3 Használat.....	357	3.2 Tartozékok.....	360
2.4 Ápolás és tisztítás.....	358		

4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....	361	10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	378
4.1 Visszahúzható gombok.....	361	10.3 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	378
4.2 Kezelőpanel.....	361		
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	363	11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	380
5.1 Kezdeti tisztítás.....	363	11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések.....	381
5.2 Kezdeti előmelegítés.....	363	11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése.....	381
6. NAPI HASZNÁLAT.....	363	11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	381
6.1 Sütőfunkciók beállítása.....	363	11.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás.....	382
6.2 Sütőfunkciók.....	364	11.5 Tisztítás emlékeztető.....	383
6.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	366	11.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	383
6.4 Előre programozott sütés beállítása.....	366	11.7 Hogyan cserélje: Lámpa.....	384
6.5 Előre programozott sütés receptekkel.....	367	12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	385
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	372	12.1 Mi a teendő, ha.....	385
7.1 Órafunkciók.....	372	12.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	387
7.2 Órafunkciók beállítása.....	372	13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	387
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	374	13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*.....	387
8.1 Tartozékok behelyezése.....	374	13.2 Energiatakarékosság.....	388
8.2 Hűshőmérő szenzor.....	375	14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	389
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	377	14.1 Menü.....	389
9.1 Funkciózár.....	377	15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	390
9.2 Automatikus kikapcsolás.....	377		
9.3 Hűtőventilátor.....	377		
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	377		
10.1 Konvekciós levegő (nedves).....	377		

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 Gyermek 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 fogyatékkal 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: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- 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 képesített 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 hálózati kábel 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. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- 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.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el a lerakódásokat/kiömlött anyagot a készülékből.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített 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.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelít.
- 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 a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek 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 ajtónál	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.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel 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 ejtethet.
- 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. Máskülönb 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.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálkákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől. A készülék nagyon fellemelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 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.

2.7 Szolgáltatások

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

2.8 Ártalmatlanítás



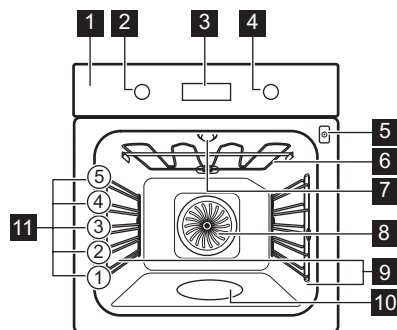
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez 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

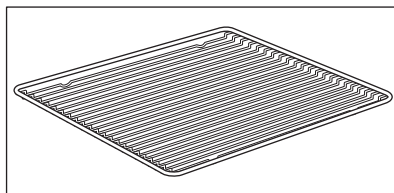


- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Szabályozó gomb
- 5** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 6** Fűtőbetét
- 7** Lámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Sütőtér mélyedése
- 11** Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

Sütőrács

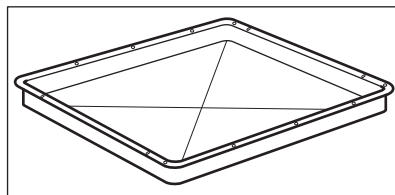
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

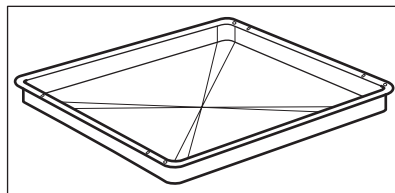
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



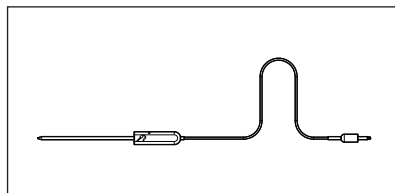
Mély tepszi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



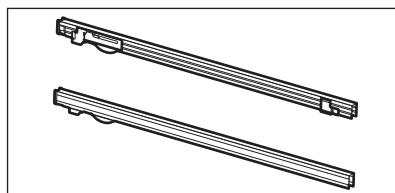
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.









4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Visszahúzható gombok



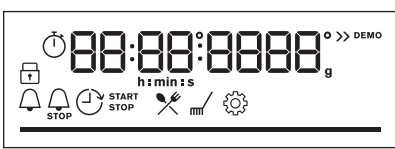
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.









4.2 Kezelőpanel


Kezelőpanel érzékelőmezői					Nyomja meg	Forgassa el a gombot
 Időzítő	 Gyors fel- fűtés	 Sütő világ- ítás	 Húshőmérő szenzor	OK		



A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

Kezelőpanel érzékelőmezői	Nyomja meg	Forgassa el a gombot
Válasszon ki egy sütőfunkciót a sütő bekapcsolásához.		
A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.		

	Amikor a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe forgatja, a kijelző készenléti állapotba lép.
	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított hőmérsékletet, a pontos időt és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.
	A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.

Kijelző visszajelzői				
 Funkciózár	 Előre programozott sütés	 Tisztítás	 Beállítások	 Gyors felfűtés
Időzítő visszajelzői:				

Folyamatjelző sáv - a hőmérséklet és az idő száma.	
---	---

Gőzben főzés visszajelző	
Húshőmérő 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 sütőt, majd állítsa be a pontos időt:



00:00 érték látható



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 a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót. |
| 2. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: 
Hagyja egy óráig működni a sütőt. |
| 3. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: 
Hagyja 15 percig működni a sütőt. |

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

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

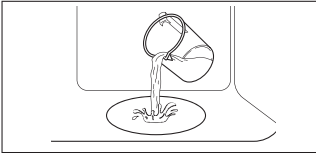


6.1 Sütőfunkciók beállítása

Főzés elindítása

1. lépés

2. lépés










Főzés elindítása	
	
Állítson be egy sütőfunkciót.	Állítsa be a hőmérsékletet.


Gőzöléses főzés			
Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
			Melegítse elő az üres sütőt 10 per- cig, hogy párá- t hozzon létre. Tegye az ételt sü- tőbe.
Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélye- dését.	Állítsa be a gő- zölés sütőfunk- ciót.	Állítsa be a hőmérsékle- tet.	
<p>i A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.</p>			

Amikor a gőzben sütés befejeződik:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
A sütő kikapcsolásához for- dítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.	Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.	Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

6.2 Sütőfunkciók

Hagyományos sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 <p>Alsó + felső sütés</p>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <p>Páratartalom, alacsony</p>	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 <p>Pizza funkció</p>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p>Alsó sütés</p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p>Fagyasztott ételek</p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</p>	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 tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
 <p>Grill</p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
 <p>Infrasütés</p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Menü	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.

6.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.







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





6.4 Előre programozott sütés beállítása

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.








Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:	Az étel megfőzöttségének szintje:
<ul style="list-style-type: none"> Húshőmérő szenzor 	<ul style="list-style-type: none"> Véres Közepes Jól átsütve

Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
 	 	 P1 - P45	 OK
Lépjen be a menübe.	Válassza a Előre programozott sütés funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK .	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.








6.5 Előre programozott sütés receptekkel




















Magyarázat	
	Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő ki-kapcsol.
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	Sütés előtt melegítse elő a sütőt.
	Polcszint.

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

























	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
Marha 				
P1	Marhasült, véresen	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	  2; sütő tálca A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 40 perc
P2	Marhasült, közepes			~ 50 perc
P3	Marhasült, jól átsütve			~ 60 perc
P4	Steak, közepes	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek	  3; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 15 perc
P5	Marhahús sült / párolt (minőségi karréj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	  2; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc





















NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P6	Marhasült, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P7	Marhasült, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 85 perc
P8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 130 perc
P9	Filé, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P10	Filé, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 90 perc
P11	Filé, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 120 perc
Borjú 				
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.	~ 80 perc
Sertés 				
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1,5 - 2 kg	 2; sütőedény a huzalpolcon A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 120 perc
P14	Ropogósra pirított sertés, LTC	1,5 - 2 kg	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	~ 215 perc

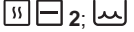

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P15	Karaj, friss	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.	~ 55 perc
P16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj	 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	90 perc
Bárány 				
P17	Csontos báránycomb	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	  2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 130 perc
Szárnyasok 				
P18	Egész csirke	1 - 1,5 kg; friss	  2;  200 ml; tűzálló edény a sütő tálcán Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	~ 60 perc
P19	Fél csirke	0,5 - 0,8 kg	  3; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit.	~ 40 perc
P20	Jércemell	180 - 200 g-os darabok	   2; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.	~ 25 perc
P21	Csirkecomb, friss	-	  3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	~ 30 perc
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.	~ 100 perc

NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepszi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés felidejében fordítsa meg a libát.	~ 110 perc
Egyéb 				
P24	Fasírt	1 kg	  2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.	~ 60 perc
 Hal				
P25	Hal egészben, grillezve	0,5 - 1 kg halanként	  2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.	~ 30 perc
P26	Halfilé	-	 3; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.	20 perc
Édes felfújtak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon	90 perc
P28	Almatorta	-	 2;  100 - 150 ml; sütő tálca	60 perc
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a huzalpolcon	40 perc
P30	Almáspite	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a huzalpolcon	60 perc
P31	Csokoládés sütitik	2 kg	 3; mély tepszi	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepszi a huzalpolcon	30 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon	50 perc





	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
Zöldséges ételek / köretek   				
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc
P37	Krokett, gyorsfagyasztott	0,5 kg	 3; sütő tálca	25 perc
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0,75 kg	 3; sütő tálca	25 perc
Felfújtak, kenyér és pizza   				
P39	Lasagna / Nudlifelfújt	1 - 1,5 kg	 2; tűzálló edény a huzalpolcon	45 perc
P40	Burgonyafelfújt	1 - 1,5 kg	 1; tűzálló edény a huzalpolcon	50 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	  2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve	15 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	  2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve	25 perc
P43	Quiche	-	 2; sütés sütőformában a huzalpolcon	45 perc
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	  3; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	30 perc

ÓRAFUNKCIÓK




	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	 2;  150 ml; sütő tálca sütőpárral béleelve / huzalpolc	45 perc

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 sütő-funkció leáll.
	Késleltetési idő. A 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 funkciót.

Hogyan állítsa be: Percszámláló

1. lépés		2. lépés	3. lépés
	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 		
Nyomja meg:  funkciót.		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: OK funkciót.











A  időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

Hogyan állítsa be: Főzési idő

1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés
		A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 		
Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.	Nyomja meg többször a következőt:  funkciót.		A sütési idő beállítása.	Nyomja meg: OK funkciót.

A  időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Hogyan állítsa be: Késletetési idő							
1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés		5. lépés	6. lépés
		A kijelző az új pontos időt mutatja.  START			A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS		
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következő funkciót.  funkciót.		Állítsa be az elindítás időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.		Állítsa be a befejezés időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.
A  időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.							

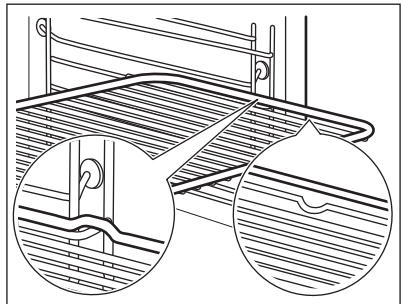
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

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.

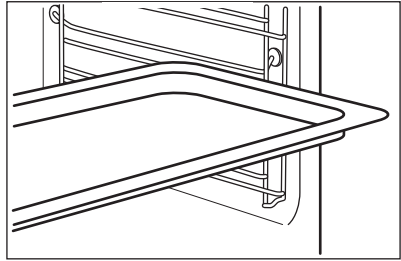
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé,.



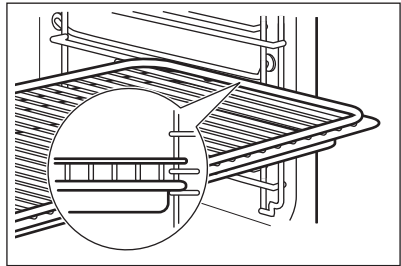
Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé.



Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérséklete.



A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

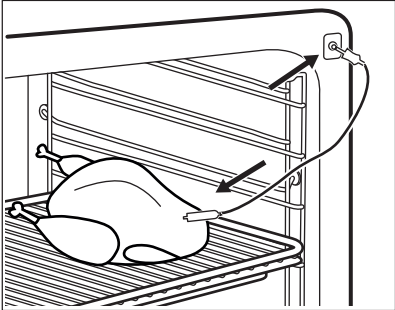
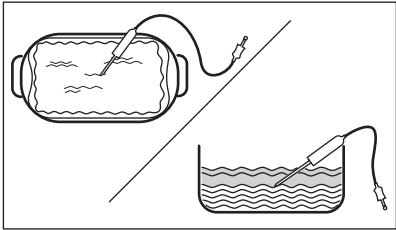


Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

Hogyan használja: 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 funkciót.

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfűjtak
<p>Szűrje a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.</p>	<p>Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.</p>
	
4. lépés	Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.
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	Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzattól, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div data-bbox="213 1161 1028 1251" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</div>

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

Ha a sütő működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.

Ha kikapcsolt sütőnél kapcsolja be, a sütő bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.



Nyomja meg és tartsa nyomva a OK gombot a funkció bekapcsolásához. Hangjelzés hallható.

OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.

3 x felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

9.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő 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
250 - maximum	3

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

9.3 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.




10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.





HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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 (kekrek sütőformában)	160 - 170	70 - 80
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70

10.2 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.

			
Pizzaszerpenyő	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

10.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára






Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

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

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban





		 (°C)	 (perc)	
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1









SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény










A harmadik polcszintet használja.

		 (°C)	 (perc)
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	25 - 40
Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	160	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

 TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény				
		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 45	1 / 4
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	23 - 40	1 / 4
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL				
 Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.				
 Grillezés maximális hőmérséklettel.				
		 (perc)		
Toast kenyér	Grill	1 - 3	5	
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4	




11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 <p>Tisztítósze- rek</p>	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyéhe mosogatószerrel távolítsa el.
 <p>Napi haszná- lat</p>	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törülőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.
 <p>Tartozékok</p>	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

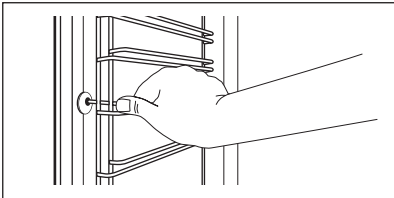
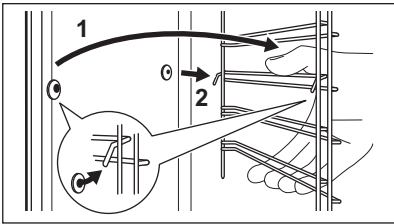
Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

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 sütőtérrel.
Az alábbi funkcióval: Páratartalom, alacsony 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.		

11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
2. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.	
4. lépés	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.	

11.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT!



Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A Pirolitikus tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivethető polctartókat is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
--	---	---


Pirolitikus tisztítás

1. lépés	Lépjen az alábbi menübe: Tisztítás mm / .	
Kiegészítő funkció	Időtartam	
C1 - Enyhe tisztítás	1 h	
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min	

Pirolitikus tisztítás	
C3 - Alapos tisztítás	3 h
2. lépés	OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához.
3. lépés	OK - nyomja meg a tisztítás elindításához.
4. lépés	Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
<p> A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.</p> <p>Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók: .</p>	

Amikor a tisztítás véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

11.5 Tisztítás emlékeztető

A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.	
 villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén.	Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

11.6 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



FIGYELMEZTETÉS!

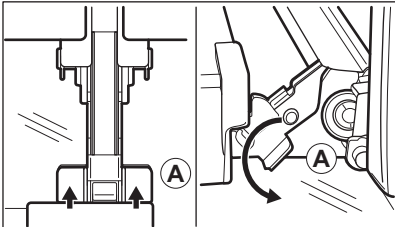
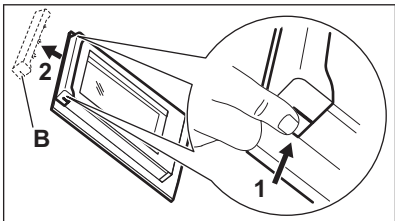
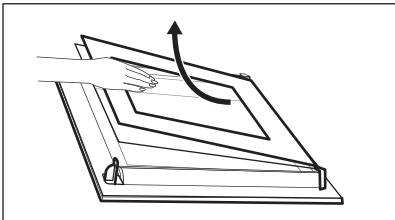
Az ajtó nehéz.



VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. lépés	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
2. lépés	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
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 egyenletes 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 szélükénél, és felfele 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 ismételje 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, más- különben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

11.7 Hogyan cserélje: Lámpa



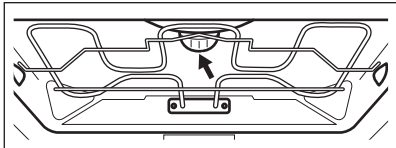
FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatról.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával elmentéses 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 sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel

Probléma	Ellenőrizze, ha...
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütőt megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A sütő nem melegszik fel.	A sütőajtó be van csukva.
A sütő nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.

HIBAELHÁRÍTÁS



A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel

A sütő nem melegszik fel.

A Gyerekzár 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 Húshőmérő szenzor funkció.

A Húshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.



Hibakódok

A kijelzőn a következő látható:

Ellenőrizze, ha...

Err C2

Kihúzza a Húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.

Err C3

A sütőajtó be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.

Err F102

A sütőajtó be van csukva.

Err F102

Az ajtózár nincs feloldva.

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 sütő 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 adatlap*

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1

Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	71 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő 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 sütő 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.

Maradékhő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést. A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő 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

	☰ - válassza ezt a Menü-re lépéshez.
---	--------------------------------------

A Menü felépítése

Előre programozott sütés 	Tisztítás 	Beállítások 
--	---	---

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
 ☰ 	 OK	 O1 – O12	 OK	
Válassza a Menü, Beállítások lehetőségeket.	Erősítse meg a beállítást.	Válassza ki a beállítást.	Erősítse meg a beállítást.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot.



Beállítások

O1	Pontos idő	Módosítás	O2	Kijelző fényerő	1 - 5
O3	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang kikapcsolva	O4	Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
O5	Hűshőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	O6	Működésidőzítő	Be/Ki
O7	Sütő világítás	Be/Ki	O8	Gyors felfűtés	Be/Ki

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

Beállítások					
O9	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki	O10	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
O11	Szoftver verzió	Ellenőrzés	O12	Összes beállítás tör- lése	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.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus. Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registreaeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.aeg.com/shop



Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My AEG Kitchen**.




KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	392	2.7 Serviss.....	397
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	392	2.8 Utilizācija.....	398
1.2 Vispārīgā drošība.....	393	3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	398
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	394	3.1 Vispārējs pārskats.....	398
2.1 Uzstādīšana.....	394	3.2 Papildpiederumi.....	399
2.2 Elektrofikla savienojums.....	395	4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	399
2.3 Lietošana.....	396	4.1 Iegremdējamie regulatori.....	399
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	396	4.2 Vadības panelis.....	400
2.5 Pirolitiskā tīrīšana.....	397		
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	397		

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 401	10.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm..... 417
5.1 Sākotnējā tīrīšana..... 401	
5.2 Sākotnējā uzkarsēšana..... 401	
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 402	11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 419
6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.402	11.1 Piezīmes par tīrīšanu..... 419
6.2 Karsēšanas funkcijas.....403	11.2 Kā tīrīt? Tīltnes reljefs..... 420
6.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....404	11.3 Izņemšana. Plauktu balsti420
6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana...404	11.4 Funkcijas Pirolitiskā tīrīšana izmantošana..... 420
6.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm.405	11.5 Tīrīšanas atgādinājums.....422
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... 411	11.6
7.1 Pulksteņa funkcijas.....411	Izņemšana un uzstādīšana: Durvis...422
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana...411	11.7 Kā nomainīt: Lampa.....423
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI...413	12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... 424
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....413	12.1 Kā rīkoties, ja.....424
8.2 Termozonde.....414	12.2 Servisa dati.....425
9. PAPILDFUNKCIJAS.....415	13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 426
9.1 Bloķēšana.....415	13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....426
9.2 Automātiskā izslēgšanās.....415	13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....426
9.3 Dzesēšanas ventilators.....416	14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....427
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....416	14.1 Izvēlne.....427
10.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....416	15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....417428

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!** Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- 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 padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Vienmēr izmantojiet cimdus, 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.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no izstrādājuma un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns 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 priekšpusē 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. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedzieties, 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 autorizētājā 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: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī no savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, 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 atvērtai 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;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas 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 nolietošanos.
- 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.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdeģšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvu ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

2.6 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.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

2.8 Utilizācija



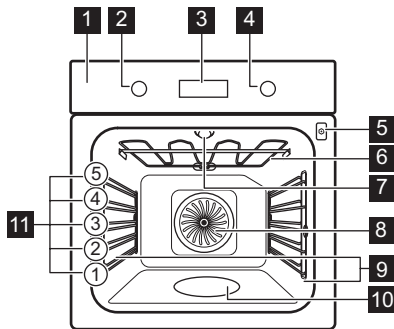
BRĪDINĀJUMS!

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

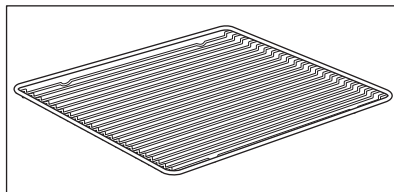


- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3** Displejs
- 4** Vadības regulators
- 5** Termozondes kontaktligzda
- 6** Sildelements
- 7** Lampa
- 8** Ventilators
- 9** Plaukta atbalsts, izņemams
- 10** Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 11** Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

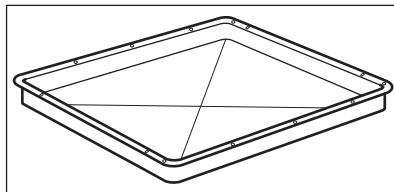
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



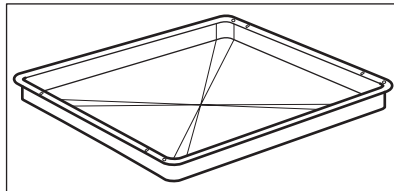
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



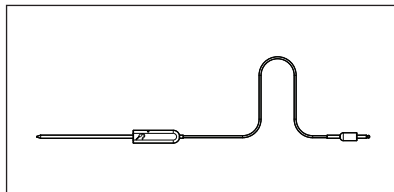
Grila/ceпамā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



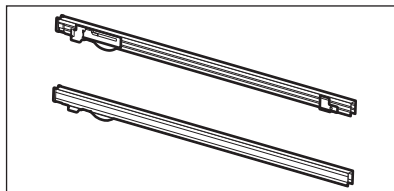
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.









4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.



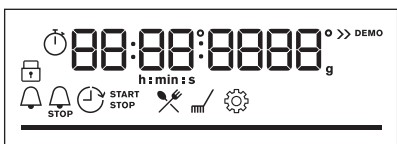
CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA










4.2 Vadības panelis

Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
 Taimers	 Ātrā uzsilšana	 Ap- gai- smo- jums (lam- pa)	 Termozonde	OK		




Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsni.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.

	Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu.

Displeja indikatori				
 Bloķēšana	 Gatavošanas pa- līgs	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsilšana
Taimera in- dikatori:		 STOP		

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES




Progresa josla — temperatūrai vai laikam.	
Gatavošanas ar tvaiku indikators	
Termozonde indikators	

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES







BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet cepeškrāsni un iestatiet laiku:			
			 00:00 Iestatiet laiku. Nospiediet OK.

5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

 Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.	
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsni darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatišana

Sāciet gatavot ēdienu	
1. solis	2. solis.
Iestatiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.

Gatavošana ar tvaiku			
Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
			Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.	Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.	
<p>i Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.</p>			







Kad beidzas gatavošanas ar tvaiku cikls,		
1. solis.	2. solis	3. solis.





Kad beidzas gatavošanas ar tvaiku cikls,

<p>pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.</p>	<p>Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.</p>	<p>Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tīltnes reljefa.</p>
---	--	--

6.2 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Karsēšana ar ventilatoru</p>	<p>Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.</p>
 <p>Augš./Apakškarsēšana</p>	<p>Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.</p>
 <p>Zems mitrums</p>	<p>Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.</p>
 <p>Picas funkcija</p>	<p>Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.</p>
 <p>Apakškarsēšana</p>	<p>Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.</p>
 <p>Saldēta pārtika</p>	<p>Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.</p>

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Ventilatora kars. ar mitrumu</p>	<p>Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis 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.</p>
 <p>Grils</p>	<p>Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.</p>
 <p>Infratermiskā grilēšana</p>	<p>Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.</p>
 <p>Izvēlne</p>	<p>Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.</p>

6.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

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 nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana





Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavotības pakāpe:
<ul style="list-style-type: none"> Termozonde 	<ul style="list-style-type: none"> Pusjēls Vidējs Labi izcepts


Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
 ≡	 ✂	 P1 - P45	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.





6.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm










Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī.
	Plaukta līmenis.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.





















	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
Liellopu gaļa 				

























IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 40 min
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts			~ 50 min
P3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts			~ 60 min
P4	Steiks, vidēji izcepts	180–220 g šķēles; 3 cm biezas	 3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 120 min
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)			~ 85 min
P8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)			~ 130 min




















	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)			~ 90 min
P11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)			~ 120 min
Teļa gaļa 				
P12	Teļa gaļas ceptis (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	~ 80 min
Cūkgaļa 				
P13	Cūkas kakla vai pleca ceptis	1,5–2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 120 min
P14	Plucināta cūkgaļa GZT	1,5–2 kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	Mugura, svaiga	1–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	Cūkgaļas ribiņas	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
Jēra gaļa 				




IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
Putnu gaļa 				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	  2;  200 ml; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 60 min
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	  3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  1  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.	~ 30 min
P22	Pile, vesela	2–3 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	  2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
Cits 				
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
 Zivis				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	~ 30 min
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
Saldumi / deserti   				
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta	90 min
P28	Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; cepamā paplāte	60 min
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta	40 min
P30	Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta	60 min
P31	Braunijs	2 kg	 3; cepamā panna	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta	30 min
P33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta	50 min
Dārzeni / piedevas   				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min





IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P35	Daiviņas	1 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeņi	1–1,5 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	 3; cepamā paplāte	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	 3; cepamā paplāte	25 min
Sacepumi, maize un pica   				
P39	Lazanja / nūdeļu sacepums	1–1,5 kg	 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta	45 min
P40	Kartupeļu sacepums	1–1,5 kg	 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta	50 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	  2;  100 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biežā	-	  2;  100 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	 2; cepamā veidne uz restotā plaukta	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	  3;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  2;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts	45 min

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas






Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls.
	Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	Atliktais starts. Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
	Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 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.







PULKSTEŅA FUNKCIJAS

Iestatīšana. Laika atgādinājums

1. solis	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet: 		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.










 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Gatavošanas laiks

1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti 		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Atliktais starts

1. solis.	2. solis.	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT	5. solis.	6. solis
							
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti 		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Atliktais starts

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

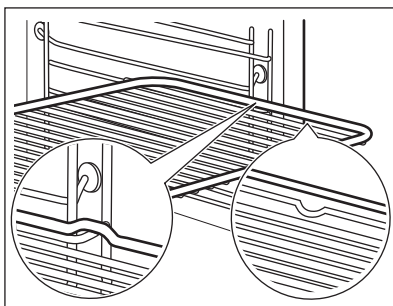
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

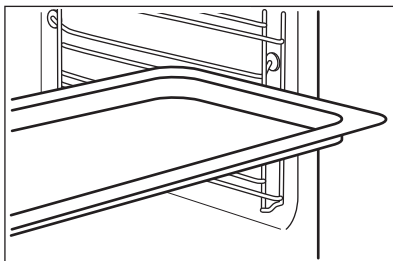
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem



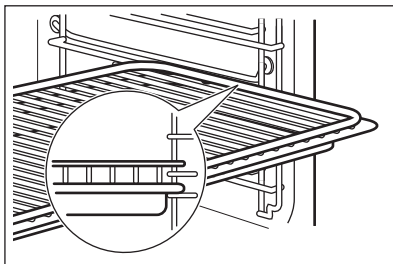
Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plaukta atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:


Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieniem.



IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

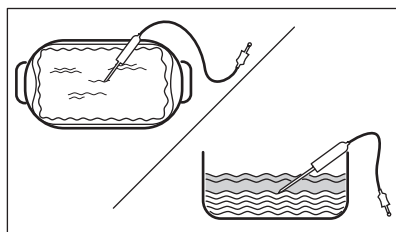
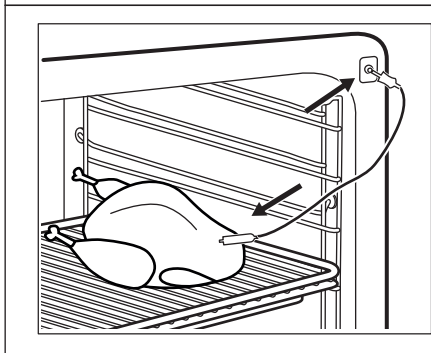
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
<p>°C</p> <p>Cepeškrāsns temperatūra.</p>	<p></p> <p>ēdiena iekšējo temperatūru.</p>



Labākam gatavošanas rezultātam:		
ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

Funkcijas Termozonde izmantošana

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	Ievietošana. Termozonde.






Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals 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 pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
7. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena. </div>

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Bloķēšana



Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.		
Ieslēdziet to cepeškrāsns darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts. Ieslēdziet to laikā, kad cepeškrāsns ir izslēgta — cepeškrāsns nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.		
	Nospiediet un turiet nospiestu  OK , lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.	Nospiediet un turiet nospiestu  OK , lai izslēgtu funkciju.
Mirgo  3 x  , kad ir ieslēgta bloķēšana.		

9.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

PADOMI UN IETEIKUMI

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.




9.3 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

10. PADOMI UN IETEIKUMI


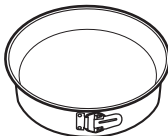

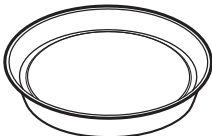
10.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

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

10.2 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.

			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.3 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	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	60 - 90	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1





PADOMI UN IETEIKUMI



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	160	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30



CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	1 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvīt kūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	35 - 50	1 / 4



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)



Karstmaize

Grils

1 - 3

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 cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ik-
dienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus 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.	2. solis	3. solis.
Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.	Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.	Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.
Funkcijai: Zems mitrums tīriet cepeškrānsi ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.		

11.3 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrānsi.

1. solis	Izslēdziet cepeškrānsi un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
4. solis	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.	

11.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrānsi ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.	Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
--	--	--

Pirolītiskā tīrīšana


1. solis	Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana mm / .	
Iespēja	Darb. laiks	
C1 - Viegla tīrīšana	1 h	
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min	
C3 - Padziļināta tīrīšana	3 h	
2. solis.	OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.	
3. solis.	Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.	
4. solis.	Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.	
<p> Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.</p> <p>Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .</p>		

Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.
--	--	--

11.5 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

11.6 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.



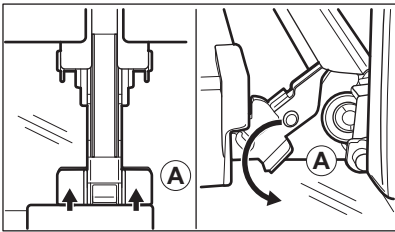
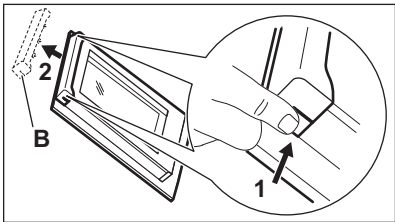
BRĪDINĀJUMS!

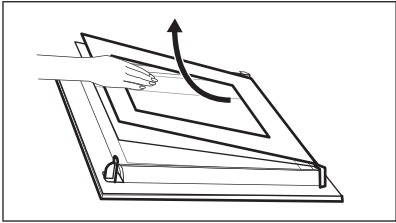
Durvis ir smagas.



UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

<p>1. solis</p>	<p>Atveriet durvis līdz galam.</p>	
<p>2. solis</p>	<p>Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).</p>	
<p>3. solis</p>		<p>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 ārpusi.</p>
<p>4. solis</p>	<p>Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p>5. solis</p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	
<p>6. solis</p>	<p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vien no otra virzienā uz augšu.</p>	

7. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgriezātā secībā.	
9. solis	Vēl pirms uzstādīšanas uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

11.7 Kā nomainīt: Lampa



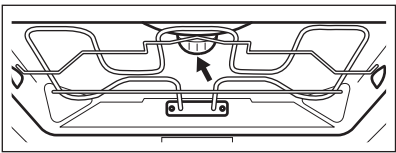
BRĪDINĀJUMS!

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.	Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
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.



Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bērnu drošības funkcija ir izslēgta.



Detāļas

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.



Kļūdu kodi

Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
---------------------	------------------



Kļūdu kodi

Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
Err C3	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājoķļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsns. 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 cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsns 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 cepeškrāsns, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī 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

	≡ — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.
--	-------------------------------------

Izvēlne struktūra		
Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 



1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 ≡ 	 OK	 O1 – O12	 OK	

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Atlasiet Izvēlne, Iestatījumi.	Apstipriniet iestatījumu.	Atlasiet iestatījumu.	Apstipriniet iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.
--------------------------------	---------------------------	-----------------------	---------------------------	---------------------------------------

Iestatījumi					
O1	Diennakts laiks	Mainīt	O2	Displeja spilgtums	1 - 5
O3	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	O4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
O5	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	O6	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
O7	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt	O8	Ātrā uzsīšana	Ieslēgt/Izslēgt
O9	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt	O10	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
O11	Programmatūras versija	Pārbaude	O12	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.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais. Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registeraeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop




Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikdžių ir kitos informacijos rasite **My AEG Kitchen** programėlėje.



KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis. Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris. Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	430	2.5 Pirolyzinis valymas.....	435
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	430	2.6 Vidinis apšvietimas.....	436
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	431	2.7 Paslauga.....	436
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	432	2.8 Išmetimas.....	436
2.1 Įrengimas.....	432	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	437
2.2 Elektros prijungimas	433	3.1 Bendroji apžvalga.....	437
2.3 Naudojimas.....	434	3.2 Priedai.....	437
2.4 Priežiūra ir valymas.....	435		

4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..	438
4.1 Įstumiamos rankenėlės.....	438
4.2 Valdymo skydelis.....	439
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	440
5.1 Pirminis valymas.....	440
5.2 Pirminis pašildymas.....	440
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	441
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	441
6.2 Kaitinimo funkcijos.....	442
6.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	443
6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	443
6.5 Kepimo vadovas su receptais.....	444
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	450
7.1 Laikrodžio funkcijos.....	450
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	450
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	452
8.1 Priedų naudojimas.....	452
8.2 Maisto termometras.....	453
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	455
9.1 Užraktas.....	455
9.2 Automatinis išsijungimas.....	455
9.3 Aušinimo ventiliatorius.....	455
10. PATARIMAI.....	455
10.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	455
10.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	456
10.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	456
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	458
11.1 Pastabos dėl valymo.....	459
11.2 Kaip valyti įduba vandeniui.....	459
11.3 Kaip išimti: Lentynų atramos	459
11.4 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas.....	460
11.5 Priminimas apie valymą.....	461
11.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	461
11.7 Kaip pakeisti: Lemputė.....	462
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	463
12.1 Ką daryti, jeigu.....	463
12.2 Naudojimo informacija.....	465
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	465
13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*.....	465
13.2 Energijos taupymas.....	466
14. MENIU STRUKTŪRA.....	467
14.1 Meniu.....	467
15. APLINKOS APSAUGA.....	468

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! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- 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.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- 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.
- Prieš atlikdami pirolizinį valymą išimkite iš prietaiso visus priedus ir išvalykite didesnius išsipylusio maisto likučius.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

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 spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite 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 neliestų 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.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo 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 uždarę 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.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

2.6 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, temperatūra, vibracija, drėgmė, 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.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas



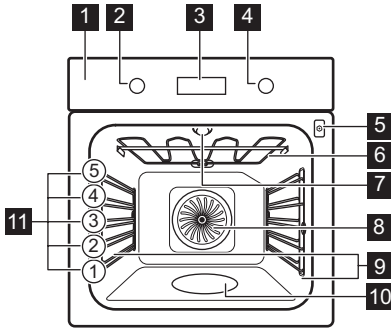
ĮSPĖJIMAS!

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

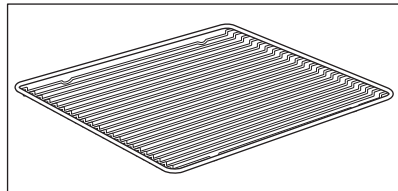


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Valdymo skydelis
- 4** Valdymo rankenėlė
- 5** Maisto termometro lizdas
- 6** Šildymo elementas
- 7** Lemputė
- 8** Ventilatorius
- 9** Lentynos atrama, išimama
- 10** Orkaitės vidaus įduba
- 11** Vietos lentynoje

3.2 Priedai

Vielinė lentynėlė

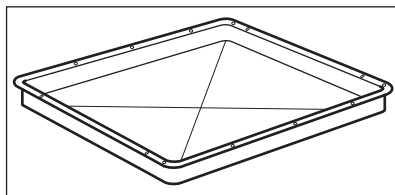
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiaviams.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

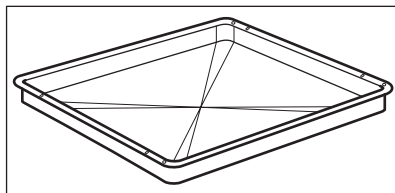
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



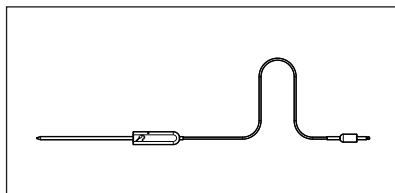
Grilio / kepinimo prikaistuvis

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



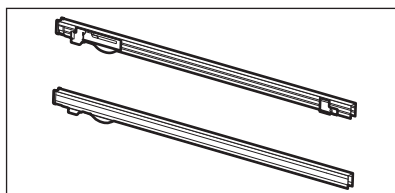
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.











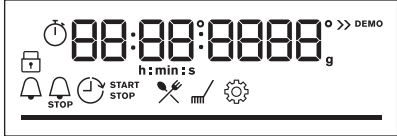
4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.










4.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.




4.2 Valdymo skydelis

Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaudę	Pasukite rankenėlę
 Laikmatis	 Greitas įkaitinimas	 Orkaitės apšvietimas	 Maisto termometras	OK		
Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją.						
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.						

	Kai pasuksite orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, valdymo skydelis išsijungia.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktą temperatūrą, paros laiką ir kitas galimas parinktis.
	Valdymo skydelis su pasirinktu didžiausiu galimu funkcijų skaičiumi.

Valdymo skydelio indikatoriai				
 Užraktas	 Kepimo vadovas	 Valymas	 Nustatymai	 Greitas įkaitinimas
Laikmačio indikatoriai:				

PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Progreso juosta – temperatūrai arba laikui.	
Kepimo garuose indikatorius	
Maisto termometras indikatorius	

5. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas




Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę 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 maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
 Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

Gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	2-as veiksmas
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Nustatykite temperatūrą.

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.	Nustatykite kaitinimo garais funkciją.	Nustatykite temperatūrą.	
ⓘ Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.			








Pasibaigus maisto ruošimo garuose ciklui:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas




Pasibaigus maisto ruošimo garuose ciklui:

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

Standartinės kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Drėgmė maža	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Drėgnas konvek. kepimas	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.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Menu	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

6.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.







Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:	Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:
<ul style="list-style-type: none"> Maisto termometras 	<ul style="list-style-type: none"> Lengvai iškeptas Vidutiniškai iškeptas Gerai iškeptas





Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
 	 	 P1 - P45	 OK

KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:








Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.
------------------	---	--	---

6.5 Kepimo vadovas su receptais









Paaiškinimas	
	Maisto termometras galima. Įkiškite Maisto termometras storiausioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą orkaitė išsijungs.
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.


















Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
Jautiena 				
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2; kepimo padėklas Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 40 min.
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas			~ 50 min.
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas			~ 60 min.























	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai	   3 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 15 min.
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1,5–2 kg	  2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę.	~ 120 min.
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2 ; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min.
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 85 min.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 130 min.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min.
P10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 90 min.
P11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 120 min.
Veršiena 				
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.	~ 80 min.
Kiauliena  				
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1,5–2 kg	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 120 min.
P14	Plėšytos kiaulienos LTC	1,5–2 kg	 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 215 min.
P15	Nugarinė, šviežia	1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 55 min.








	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P16	Šonkauliukai	2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius	 3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min.
Ėriena 				
P17	Ėrienos koja su kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant kepimo padėklo Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 130 min.
Paukštiena 				
P18	Visas viščiukas	1–1,5 kg; šviežias	  2;  200 ml; kepkite patiekalą kepimo padėkle Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 60 min.
P19	Viščiukas, pusė	0,5–0,8 kg	  3; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 40 min.
P20	Viščiuko krūtinėlė	180–200 g vienas gabalas	   2; kepkite patiekalą ant vielnės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	~ 25 min.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; kepimo padėklas Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	~ 30 min.
P22	Visa antis	2–3 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielnės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.	~ 100 min

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P23	Visa žąsis	4–5 kg	  2; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.	~ 110 min.
Kita 				
P24	Mėsos vynio- tinis	1 kg	  2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius.	~ 60 min.
 Žuvis				
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0,5–1 kg viena žuvis	  2; kepimo padėklas Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelė- mis.	~ 30 min.
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius.	20 min.
Saldūs kepiniai / desertai   				
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepi- mo for- ma ant vielinės lentynėlės	90 min.
P28	Obuolių pyra- gas	-	 2;  100–150 ml; kepimo padėk- las	60 min.
P29	Obuolių tor- tas	-	 2; pyrago forma ant vielinės lentynė- lės	40 min.
P30	Obuolių pyra- gas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyra- go forma ant vielinės lentynėlės	60 min.
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg	 3; gili keptuvė	30 min.





	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	2; 100–150 ml; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės	30 min.
P33	Pyragas su priedais	-	2; pyragas ant vielinės lentynėlės	50 min.
Daržovės / Garnyrai				
P34	Keptos bulvės	1 kg	2; kepimo padėklas Sudėkite neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min.
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min.
P36	Ant grilio keptos daržovės	1–1,5 kg	3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.	30 min.
P37	Šaldyti krocketai	0,5 kg	3; kepimo padėklas	25 min.
P38	Šaldytos bulvytės	0,75 kg	3; kepimo padėklas	25 min.
Gratinas, duona ir pica				
P39	Lazanija / makaronų užkepėlė	1–1,5 kg	2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės	45 min.
P40	Bulvių plokštainis	1–1,5 kg	1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės	50 min.
P41	Šviežia pica, plona	-	2; 100 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	15 min.
P42	Šviežia pica, stora	-	2; 100 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	25 min.

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS




	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės	45 min.
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0,8 kg	  3;  150 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	30 min.
P45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1 kg	  2;  150 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės	45 min.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
	Laikmatis. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
	Kepimo laikas. Laikmačio atskaitai pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Atidėtas paleidimas. Nustatyti įjungimo ir (arba) maisto gaminimo pabaigos laiką.
	Laikmatis. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.




7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas


Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		

Kaip nustatyti: Paros laikas






Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.
---	-----------------------	-----------------


Kaip nustatyti: Laikmatis

1-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 	2-as veiksmas	3-as veiksmas
			
Paspauskite  .		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.








Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite: 0:00  STOP	3-as veiksmas	4-as veiksmas.
				
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai  .		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA-DĖTI	3-as veiksmas	4-as veiksmas.	Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU-STAB-DYTI	5-as veiksmas.	6-as veiksmas
 Pasirinkite kaitinimo funkciją.	 Spauskite pakartotinai:  .			 Nustatykite paleidimo laiką.		 Paspauskite OK.	

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

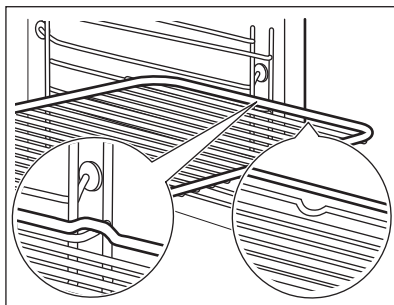
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

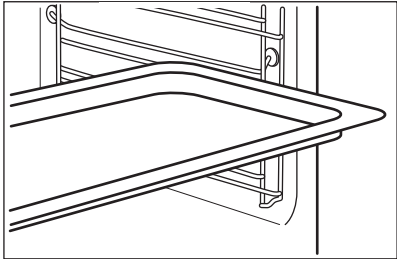
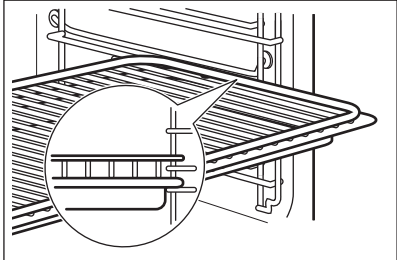
8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuviui nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė:


Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių.



<p>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis: Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p>Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis: Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.</p>	

8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti.

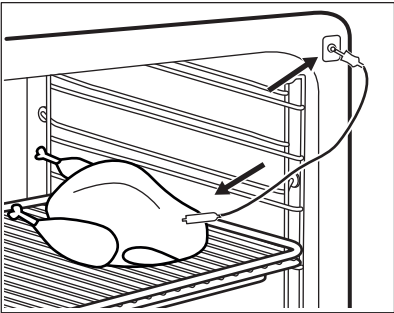
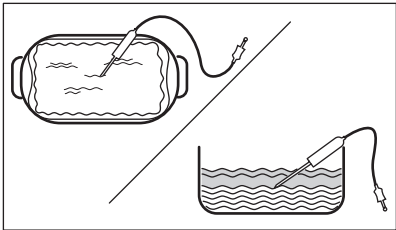

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
<p>°C Orkaitės temperatūra.</p>	<p> Temperatūra patiekalo viduje.</p>

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:		
<p>Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.</p>	<p>- nenaudokite skystiems patiekalams.</p>	<p>- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.</p>

Kaip naudoti: Maisto termometras






<p>1-as veiksmas</p>	<p>Įjunkite orkaitę.</p>
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.</p>

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

<p>3-ias veiksmas</p>	<p>Įdėkite: Maisto termometras.</p>
<p>mėsą, paukštieną ar žuvį</p>	<p>Užkepėlės</p>
<p>Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.</p>	<p>Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikonių Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.</p>
	
<p>4-as veiksmas.</p>	<p>Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.</p>
<p>5-as veiksmas.</p>	<p> – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.</p>
<p>6-as veiksmas</p>	<p>OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.</p>
<p>7-as veiksmas</p>	<p>Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ ĮSPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p> </div>



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.		
Ijunkite orkaitei veikiant – nustatyta gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis užsirakins. Ijunkite, kai orkaitė išjungta – orkaitė neįsijungs, valdymo skydelis užsirakins.		
	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 po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
iki 250	3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.




9.3 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.

10. PATARIMAI

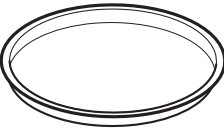
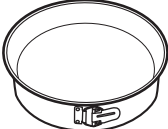


10.1 Drėgnas konvek. kepimas

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 kepi- mo forma)	160–170	70–80
Balta duona	190–200	55–70

10.2 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 atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens






10.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose





		 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	35–50	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70–90	1









KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai










Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–40
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	160	20–30
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Karšto oro srautas	150	20–35
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	170	20–30

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA




 KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai				
		 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–45	1 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	23–40	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	35–50	1 / 4

 GRILIS				
 Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.				
 Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.				
		 (min.)		
Skrebutis	Grilis	1–3	5	
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24–30	4	

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

 ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

 <p>Valymo priemonės</p>	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.
 <p>Kasdienis naudojimas</p>	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.
 <p>Priedai</p>	Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

11.2 Kaip valyti įduba vandeniu

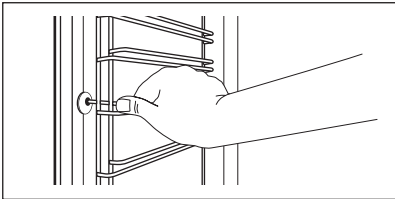
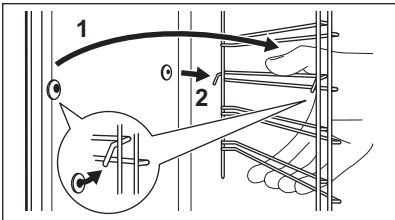
Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

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 Drėgmė maža, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		

11.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
2-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	
3-as veiksmas	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.	
4-as veiksmas	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.	

11.4 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.



DĖMESIO



Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Prieš Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimkite lentynų atramas.	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
--	---	---


Pirolizinis valymas

1-as veiksmas	Atidarykite meniu: Valymas $m /$.	
Parinktis		Trukmė
C1 - Lengvas valymas		1 h
C2 - Įprastas valymas		1 h 30 min

Piolizinis valymas	
C3 - Intensyvus valymas	3 h
2-as veiksmas	OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.
3-as veiksmas	OK – paspauskite valymui pradėti.
4-as veiksmas.	Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
 Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks.	
Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsirakins. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite:  .	

Valymo programai pasibaigus:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.


11.5 Priminimas apie valymą

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.	
 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo.	Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

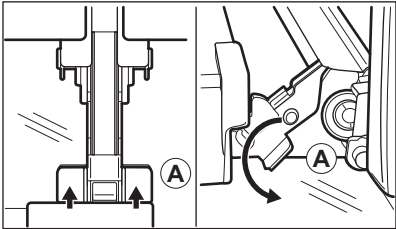
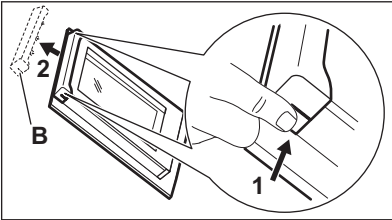
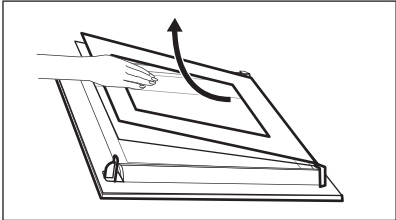
11.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

 ĮSPĖJIMAS! Durelės yra sunkios.
--

 DĖMESIO Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.
--

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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 plokštes 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.	

11.7 Kaip pakeisti: Lemputė



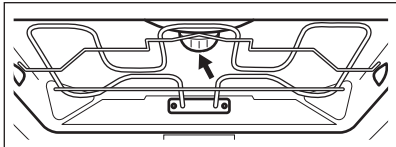
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	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 temperatūrai atsparia lempuote.	
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 įgaliojantį aptarnavimo centrą.

 Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS



Orkaitė neįsijungia arba nekaista

Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitės durelės uždarytos.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Išjungtas vaikų saugos užraktas.



Komponentai

Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.



Klaidų kodai

Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Orkaitės durelės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
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 orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliojantį aptarnavimo centrą.



Valymas

Triktis	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 orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)
Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energijos efektyvumo rodyklė	81,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	71 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, 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 sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius 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

	 – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.
---	---

Meniu struktūra

Kepimo vadovas 	Valymas 	Nustatymai 
--	---	--

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
 	 OK	 O1–O12	 OK	
Pasirinkite Meniu, Nustatymai.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite nustatymą.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.



Nustatymai

O1	Paros laikas	Pakeisti	O2	Ekrano ryškumas	1 - 5
O3	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	O4	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
O5	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	O6	Laikmatis	Įjungta / išjungta
O7	Orkaitės apšvietimas	Įjungta / išjungta	O8	Greitas įkaitinimas	Įjungta / išjungta

MENIU STRUKTŪRA

Nustatymai					
O9	Priminimas apie valymą	Ijungta / išjungta	O10	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
O11	Programinės įrangos versija	Tikrinti	O12	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.

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.



APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais** e sugestões

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	470	2.7 Assistência técnica.....	476
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	470	2.8 Eliminação.....	476
1.2 Segurança geral.....	471	3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	477
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	472	3.1 Resumo geral.....	477
2.1 Instalação.....	472	3.2 Acessórios.....	477
2.2 Ligação elétrica	473	4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO. 478	
2.3 Utilização.....	474	4.1 Botões retráteis.....	478
2.4 Manutenção e limpeza.....	475	4.2 Painel de comandos.....	478
2.5 Limpeza por pirólise.....	475		
2.6 Iluminação interna.....	476		

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	480	10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	495
5.1 Limpeza inicial.....	480	10.3 Tabelas de cozedura para testes.....	496
5.2 Pré-aquecimento inicial.....	480	11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	498
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	480	11.1 Notas sobre a limpeza.....	498
6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	480	11.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade.....	499
6.2 Funções de aquecimento.....	481	11.3 Como remover: Apoios para prateleiras	499
6.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	483	11.4 Como utilizar: Limpeza pirolítica.....	499
6.4 Como definir: Cozedura assistida.....	483	11.5 Aviso de limpeza.....	501
6.5 Cozedura assistida com receitas.....	484	11.6 Como remover e instalar: Porta.....	501
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	489	11.7 Como substituir: Lâmpada.....	502
7.1 Funções do relógio.....	489	12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	502
7.2 Como definir: Funções do relógio.....	490	12.1 O que fazer se.....	503
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	491	12.2 Dados de assistência técnica.....	504
8.1 Inserir acessórios.....	491	13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	504
8.2 Sonda térmica.....	492	13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....	504
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	494	13.2 Poupança de energia.....	505
9.1 Bloquear.....	494	14. ESTRUTURA DO MENU.....	506
9.2 Desligar automático.....	494	14.1 Menu.....	506
9.3 Ventoinha de arrefecimento.....	495	15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	507
10. SUGESTÕES E DICAS.....	495		
10.1 Ventilado com Resistência.....	495		

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É

necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do forno.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.

- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação



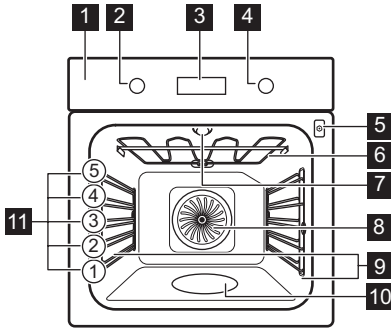
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Resumo geral

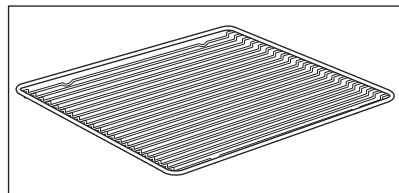


- 1** Painel de comandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de controlo
- 5** Tomada para a sonda térmica
- 6** Elemento de aquecimento
- 7** Lâmpada
- 8** Ventilador
- 9** Apoio para prateleira, amovível
- 10** Relevo da cavidade
- 11** Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

Prateleira em grelha

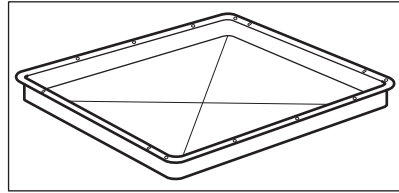
Para tachos, formas de bolos, assados.



COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

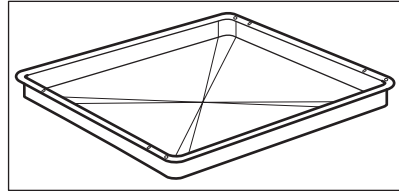
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



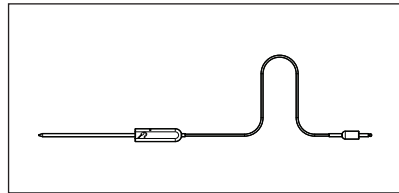
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



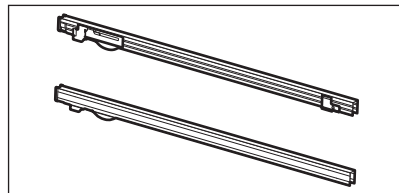
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.









4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

4.1 Botões retráteis




Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.










4.2 Painel de commandos


Campos do sensor do painel de controlo					Prima o botão	Rode o botão
 Temporizador	 Aquecimento rápido	 Luz	 Sonda térmica	OK		



COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

Campos do sensor do painel de controlo	Prima o botão	Rode o botão
Selecione um tipo de aquecimento para ligar o forno.		
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.		

	Quando o botão das funções de aquecimento estiver na posição Off (desligado), o visor entra em espera (standby).
	Quando cozinha, o visor apresenta a temperatura, a hora do dia e outras opções disponíveis.
	O visor com o número máximo das definições das funções.

Indicadores do visor				
 Bloquear	 Cozedura assistida	 Limpeza	 Definições	 Aquecimento rápido
Indicadores do temporizador:				

Barra de progresso - para temperatura ou tempo.	
--	---

Indicador de cozedura a vapor	
Sonda térmica indicador	

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo:



00:00

Acertar as horas. Premir OK.

5.2 Pré-aquecimento inicial




Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

Passo 1 Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

Passo 2 Regule a temperatura máxima para a função. 
Deixe o forno funcionar durante 1 hora.

Passo 3 Regule a temperatura máxima para a função. 
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!



Consulte os capítulos relativos à segurança.

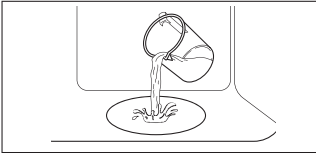


6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Começar a cozinhar

Passo 1

Passo 2









Começar a cozinhar	
	
Definir uma função de aquecimento.	Defina a temperatura.



Cozinhar a vapor			
Certifique-se de que o forno está frio.			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade. Coloque alimentos no forno.
Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira.	Defina a função de aquecimento a vapor.	Defina a temperatura.	
<p>i A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.</p>			

Quando a cozedura a vapor termina:		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.	Abra a porta com cuidado. A humidade libertada pode causar queimaduras.	Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

6.2 Funções de aquecimento

Tipos de aquecimento normal

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Pouca humidade	Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais succulência durante o aquecimento. Para conservar fruta ou legumes.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p>Grelhador ventilado</p>	<p>Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.</p>
 <p>Menu</p>	<p>Para entrar no Menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.</p>

6.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.







Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

6.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	A temperatura a que um prato é cozinhado:
<ul style="list-style-type: none"> Sonda térmica 	<ul style="list-style-type: none"> Mal passado Médio Bem passado

Cozedura assistida - utilize-o para preparar rapidamente um prato com as definições padrão:			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 	 	 <p>P1 - P45</p>	 <p>OK</p>












Cozedura assistida - utilize-o para preparar rapidamente um prato com as definições padrão:			
Entre no menu.	Selecione Cozedura assistida. Prima OK .	Selecione o prato. Premir OK .	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

6.5 Cozedura assistida com receitas

















Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque a Sonda térmica na parte mais espessa do prato. O forno desliga-se quando a função Sonda térmica a temperatura é atingida.
	Quantidade de água para a função de vapor.
	Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar.
	Nível da grelha.




















Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
Carne de vaca 🍖				
P1	Carne assada, mal passada	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura	2 tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 40 min
P2	Carne assada, médio			~ 50 min
P3	Carne assada, bem passada			~ 60 min
P4	Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm de espessura fatiadas	3 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 15 min




















	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P5	Carne assada/estufada (costela-de-vaca, tarte superior, grossas)	1,5 – 2 kg	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Adicione líquido. Insira no forno.	~ 120 min
P6	Carne assada, mal passada (cozedura lenta)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura	  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 75 min
P7	Carne assada, média (cozedura lenta)			~ 85 min
P8	Rosbife, bem passado (cozedura lenta)			~ 130 min
P9	Filete, mal passado (cozedura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas	  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 75 min
P10	Filete, médio (cozedura lenta)			~ 90 min
P11	Filete, feito (cozedura lenta)			~ 120 min
Vitela 				
P12	Assado de vitela (por exemplo, pá)	0,8 - 1,5 kg; pedaços de 4 cm de espessura	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Adicione líquido. Assado coberto.	~ 80 min
Porco  				




















UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P13	Cachaço de porco, cachaço ou pá	1,5 – 2 kg	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 120 min
P14	LoTC de porco assado	1,5 – 2 kg	  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas. Vire a carne a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme.	~ 215 min
P15	Lombo, fresco	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 55 min
P16	Entrecosto	2 - 3 kg; utilize as costelas de plástico cruas, 2-3 cm de espessura	 3 tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	90 min
Borrego 				
P17	Perna de borrego com ossos	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de espessura	  2 tabuleiro de assar ligado tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 130 min
Aves 				
P18	Frango inteiro	1 - 1,5 kg; fresco	  2  200 ml caçarola sobre tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas. Vire o frango a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme.	~ 60 min
P19	Meio frango	0,5 - 0,8 kg	  3 ; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 40 min

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	  2 caçarola sobre prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente.	~ 25 min
P21	Pernas de frango, frescas	-	  3 tabuleiro para assar Se tiver pernas de frango marinadas em primeiro lugar, seleccione uma temperatura mais baixa e cozinhe mais tempo.	~ 30 min
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no assadeira. Vire o pato a meio do tempo de cozedura.	~ 100 min
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  2 tabuleiro para grelhar Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no tabuleiro para assar. Vire o ganso a meio do tempo de cozedura.	~ 110 min
Outros 				
P24	Rolo De Carne	1 kg	  2 prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 60 min
 Peixe				
P25	Peixe inteiro, grelhado	0,5 - 1 kg por peixe	  2 ; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas preferidas.	~ 30 min
P26	Filete de peixe	-	  3 caçarola sobre prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas.	20 min
Bolos doces / sobremesas   				


UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P27	Cheesecake	-	 2  Forma de mola de 28 cm para ligar prateleira em grelha	90 min
P28	Bolo de maçã	-	 2  100 - 150 ml tabuleiro para assar	60 min
P29	Tarte de maçã	-	 2 forma de tarte activada prateleira em grelha	40 min
P30	Tarte De Maçã	-	 2  100 - 150 ml  Forma de mola de 22 cm, em relação a prateleira em grelha	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 tabuleiro para grelhar	30 min.
P32	Queques de chocolate	-	 2  100 - 150 ml tabuleiro de muf-fins no prateleira em grelha	30 min.
P33	Bolo de pão	-	 2 recipiente do pão ligado prateleira em grelha	50 min
Legumes/Acompanhamentos   				
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; tabuleiro para assar Coloque todas as batatas com pele no tabuleiro para assar.	50 min
P35	Trugdas	1 kg	 3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte as batatas em pedaços.	35 min.
P36	Legumes misturados	1 – 1,5 kg	 3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte os legumes em pedaços.	30 min.
P37	Crequetes, congelados	0,5 kg	 3 tabuleiro para assar	25 min




	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P38	Pommes, congelados	0,75 kg	 3; tabuleiro para assar	25 min
Gratinados, pão e pizza   				
P39	Lasanha / Caçarola de massa	1 – 1,5 kg	 2 caçarola sobre prateleira em grelha	45 min
P40	Batatas gratinadas	1 – 1,5 kg	 1 caçarola sobre prateleira em grelha	50 min
P41	Pizza fresca, fina	-	  2  100 ml tabuleiro para assar revestido com papel vegetal	15 min
P42	Pizza fresca, espessa	-	  2  100 ml tabuleiro para assar revestido com papel vegetal	25 min
P43	Quiche	-	 2 forma para bolos prateleira em grelha	45 min
P44	Baguete / Ciabatta / Pão branco	0,8 kg	  3  150 ml tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Mais tempo necessário para pão branco.	30 min.
P45	Todo o tipo de pão de grão / centeio e/ou pão escuro em tabuleiro de pão	1 kg	  2  150 ml tabuleiro para assar revestido com papel vegetal / prateleira em grelha	45 min

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO




7.1 Funções do relógio







Funções do relógio	Aplicação
	Conta-minutos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.

FUNÇÕES DE RELÓGIO

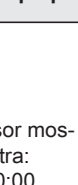







Funções do relógio	Aplicação
	Tempo para cozinhar. Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
	Atraso do temporizador. Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
	Temporizador crescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente seleccione: Menu, Definições.













7.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Para alterar a hora do dia, introduza o menu e seleccione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1	O visor mostra: 0:00 	Passo 2	Passo 3
			
Premir: 		Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.			

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Como definir: Tempo para cozinhar					
Passo 1	Passo 2	 O visor mostra: 0:00 	Passo 3	Passo 4	
					
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: 			Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.					

Como definir: Atraso do temporizador									
Passo 1	Passo 2	 O visor apresenta: hora do dia.  INICIAR	Passo 3	Passo 4	 O visor mostra: --:--  PA-RAR	Passo 5	Passo 6		
									
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 			Defina a hora de início.		Premir: OK.		Defina a hora de fim.	Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.									

8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

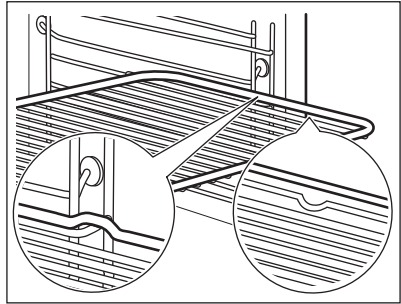
8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

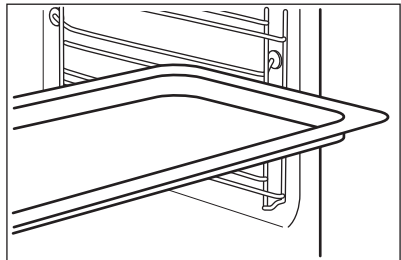
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



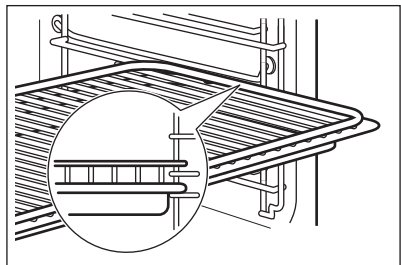
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno.

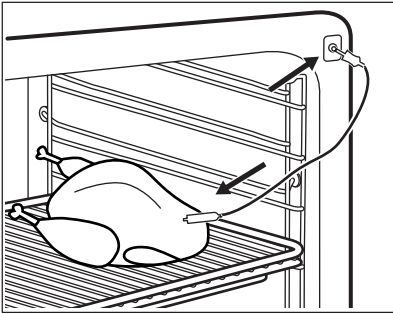
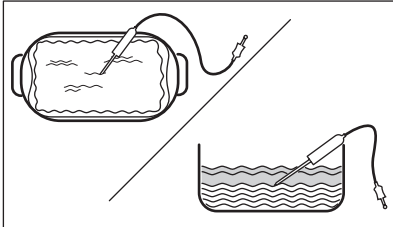




A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.
---	-------------------------------------	---






Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.
Carne, aves e peixe	Caçarola
<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.</p>	<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone do Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.</p>
	
Passo 4	Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.
Passo 5	 - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
Passo 6	OK - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

Passo 7	Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AVISO! Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</div>
----------------	--



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do forno.		
Ligá-la com o forno a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de controlo fica bloqueado. Ligá-la com o forno desligado – não é possível ligar o forno, o painel de controlo está bloqueado.		
	 OK - mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro.	 OK - mantenha premido para desligar.
 3 x  - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.		

9.2 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.




9.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

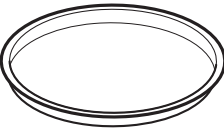
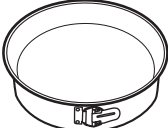

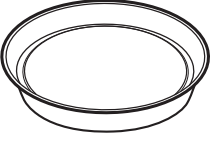
10.1 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo. Utilize a terceira posição de prateleira.

	 (°C)	 (min.)
Massa Gratinada	200 - 220	45 - 55
Batatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanha	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudim de pão	190 - 200	55 - 70
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80
Pão branco	190 - 200	55 - 70

10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

 Forma para pizza	 Assadeira	 Formas individuais	 Forma com base para flan
--	--	---	--







SUGESTÕES E DICAS







Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâ- metro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro
---	---	---	---

10.3 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

 COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas				
		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resis- tência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferi- or	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 for- mas, Ø 20 cm	Ventilado + Resis- tência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 for- mas, Ø 20 cm	Calor superior/inferi- or	180	70 - 90	1





 COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos			
 Utilize a terceira posição de prateleira.			
		 (°C)	 (min)
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40



COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos








Utilize a terceira posição de prateleira.

		 (°C)	 (min)
Pão pequeno / Tiras de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30



COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

		 (°C)	 (min)	
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	35 - 50	1 / 4

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.



(min)



Tosta

Grelhador

1 - 3

5

Bife de vaca, vire a meio do tempo

Grelhador

24 - 30

4

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.	Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
Para a função: Pouca humidade limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.		

11.3 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
Passo 4	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.	

11.4 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**AVISO!**

Existe o risco de queimaduras.


**CUIDADO!**


Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.


Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	---	--

Limpeza pirolítica

Passo 1	Aceda ao menu: Limpeza  .	
	Opção	Duração
	C1 - Limpeza ligeira	1 h
	C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
	C3 - Limpeza completa	3 h
Passo 2	OK – prima para seleccionar o programa de limpeza.	
Passo 3	OK – prima para iniciar a limpeza.	
Passo 4	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.	


 Durante a limpeza, a luz do forno está apagada.

Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: .

Quando a limpeza termina:



Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

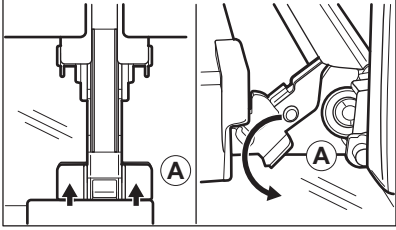
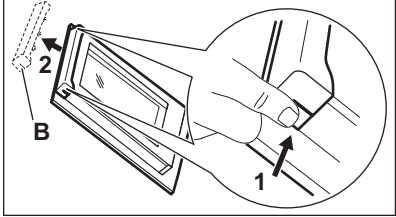
11.5 Aviso de limpeza

O forno avisa quando for necessário limpá-lo com a limpeza pirolítica.	
 <p>pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.</p>	<p>Para desligar o aviso, introduza o Menu e selecção Definições, Aviso de limpeza.</p>

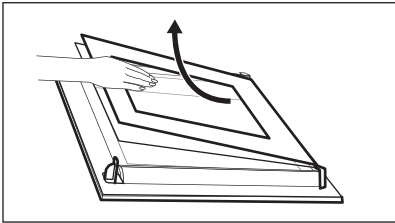
11.6 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

	<p>AVISO! A porta é pesada.</p>
	<p>CUIDADO! A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.</p>

Passo 1	Abrir a porta totalmente.	
Passo 2	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
Passo 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	
Passo 4	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 6	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Passo 7	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 8	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
Passo 9	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.	

11.7 Como substituir: Lâmpada



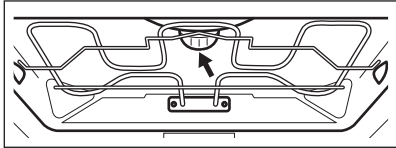
AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Espere até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
Passo 2	Limpe a cobertura de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Instale a cobertura de vidro.	

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

 O forno não liga ou não aquece	
Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	A porta do forno está fechada.
O forno não aquece.	O fusível não está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.

 Componentes	
Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

 Códigos de erro	
O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do forno está fechada.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA



Códigos de erro

Err F102

O bloqueio da porta não está partido.

00:00

Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.



Limpeza

Problema

Verificar se...

A água sai da área de baixo relevo da cavidade.

Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

12.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)

.....

Número do produto (PNC)

.....

Número de série (S.N.)

.....

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*

Nome do fornecedor

AEG

Identificação do modelo	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Índice de Eficiência Energética	81,2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,09 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

ESTRUTURA DO MENU

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.



Ventilado com Resistência




Função concebida para poupar energia durante a cozedura.







Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu



	 - seleccione para entrar no Menu.
---	---

Menu estrutura.		
Cozedura assistida 	Limpeza 	Definições 

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
 	 OK	 01 - 012	 OK	
Selecione o Menu, Definições.	Confirme a definição.	Selecione a definição.	Confirme a definição.	Ajuste o valor e prima OK.

Definições					
O1	Hora	Alterar	O2	Brilho do visor	1 - 5
O3	Sons “teclado”	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	O4	Volume do alarme	1 - 4
O5	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	O6	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
O7	Luz	Ligado/Desligado	O8	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
O9	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	O10	Modo Demo	Código de ativação: 2468
O11	Versão do software	Verificar	O12	Restaurar configurações	Sim / Não

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.aeg.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registreaeg.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.aeg.com/shop



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My AEG Kitchen**.



ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	509	2.7 Serviciul de asistență tehnică.....	515
1.1 Siguranța copiilor și a		2.8 Eliminare.....	515
persoanelor vulnerabile.....	509	3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	516
1.2 Informații generale despre		3.1 Prezentare generală.....	516
siguranță.....	510	3.2 Accesorii.....	516
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	511	4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE	
2.1 Instalarea.....	511	CUPTORUL.....	517
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..	512	4.1 Butoane de selectare	
2.3 Utilizarea.....	513	retractabile.....	517
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	514	4.2 Panou de comandă.....	517
2.5 Curățarea pirolitică.....	514		
2.6 Iluminare interioară.....	515		

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	519	10.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	535
5.1 Curățarea inițială.....	519	11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	537
5.2 Preîncălzirea inițială.....	519	11.1 Note cu privire la curățare.....	537
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	519	11.2 Cum se curăță:	
6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	519	Adâncitură cavitate.....	538
6.2 Funcții de gătire.....	520	11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft	538
6.3 Note cu privire la: Aer cald umed.....	522	11.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	538
6.4 Modul de setare: Gătire asistată.....	522	11.5 Semnal De Reamintire La Curățare.....	540
6.5 Gătire asistată cu rețete.....	523	11.6 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	540
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	528	11.7 Cum se înlocuiește: Bec.....	541
7.1 Funcțiile ceasului.....	528	12. DEPANARE.....	541
7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	529	12.1 Ce trebuie făcut dacă.....	542
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII... 	530	12.2 Date pentru service.....	543
8.1 Introducerea accesoriilor.....	530	13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	543
8.2 Senzor de gătire.....	531	13.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică.....	543
9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	533	13.2 Economisirea energiei.....	544
9.1 Blocare.....	533	14. STRUCTURA MENIULUI.....	545
9.2 Oprirea automată.....	533	14.1 Meniu.....	545
9.3 Sufianta cu aer rece.....	534	15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	546
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	534		
10.1 Aer cald umed.....	534		
10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	534		

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:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
 - 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 uz casnic individual într-un mediu 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.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul 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. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar sensorul alimentar (sensorul) 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.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea cuptorului.

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 monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.
- Unitatea încorporată trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile 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 afle 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.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr 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 scântelele 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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, umedă. 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.

2.5 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilare bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.

- Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

2.6 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 aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

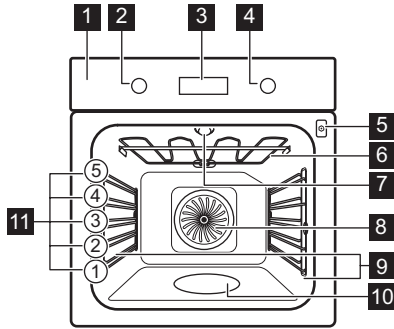


AVERTISMENT!
Pericol de vătămare sau sufocare.

- 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

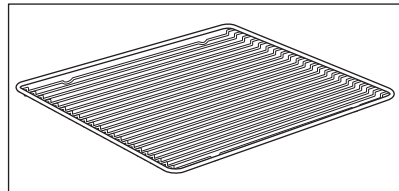


- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Afișaj
- 4** Buton de comandă
- 5** Priză pentru senzorul de gătire
- 6** Element de încălzire
- 7** Bec
- 8** Ventilator
- 9** Suport pentru raft, detașabil
- 10** Adâncitură cavitate
- 11** Poziții raft

3.2 Accesorii

Raft sârmă

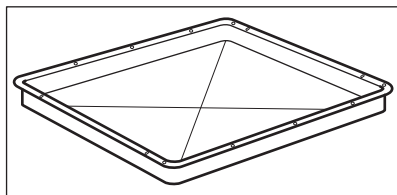
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

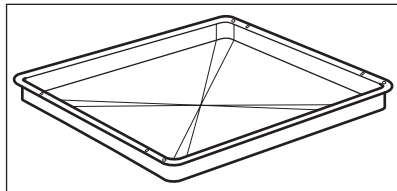
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



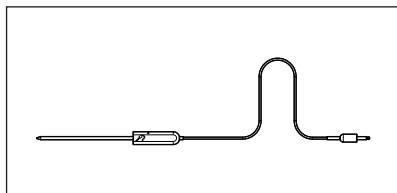
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



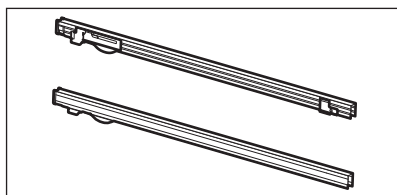
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.









4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

4.1 Butoane de selectare retractabile



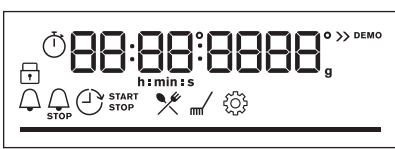
Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.










4.2 Panou de comandă


Câmpuri cu senzor panou de comandă					Apăsați butonul	Rotiți butonul
 Cronometru	 Încălzire rapidă	 Iluminare cuptor	 Senzor de gătire	OK		



CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

Câmpuri cu senzor panou de comandă	Apăsați butonul	Rotiți butonul
Selectați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul.		
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.		

	Atunci când butonul pentru funcțiile de gătire este în poziția oprit, afișajul intră în așteptare.
	Când gătiți, afișajul indică temperatura setată, ora și alte opțiuni disponibile.
	Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții.

Indicatorii afișajului				
 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă
Indicatoare cronometru				

Bară de progres - pentru temperatură sau timp.	
--	---

Indicator pentru gătitul cu abur	
Senzor de gătit 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. Apăsăți OK.

5.2 Preîncălzirea inițială




Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.


Etapa 1

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Etapa 2

Setați temperatura maximă a funcției: .
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

Etapa 3

Setați 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



Începeți gătitul

Pasul 1

Pasul 2

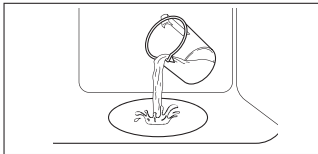


UTILIZAREA ZILNICĂ

Începeți gătitul

	
Setați o funcție de gătit.	Setați temperatura.

Gătire la abur

Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			<p>Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.</p>
Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.	Setați funcția de gătit cu abur.	Setați temperatura.	










i Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.


Când gătitul la abur se termină:

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit în poziția oprit pentru a opri cuptorul.</p>	<p>Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.</p>	<p>Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.</p>

6.2 Funcții de gătit

Funcții standard de gătire

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>Aer cald cu ventilație</p>	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încalzire sus și jos.
 <p>Încalzire sus și jos</p>	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
 <p>Umiditate scăzută</p>	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
 <p>Funcție Pizza</p>	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 <p>Încalzire jos</p>	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 <p>Preparate congelate</p>	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 <p>Aer cald umed</p>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți 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.
 <p>Grill</p>	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 <p>Gătire intensiva</p>	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.







6.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform 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 Modul de setare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.








Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	Gradul până la care este gătit un preparat:
<ul style="list-style-type: none"> Senzor de gătire 	<ul style="list-style-type: none"> În sânge Mediu Bine făcut

Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK .	Selectați preparatul. Apăsați OK .	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.







6.5 Gătire asistată cu rețete

















Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Puneți Senzor de gătire în cea mai groasă parte a preparatului. Cuptorul se stinge când setați Senzor de gătire temperatura este atinsă.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.






















	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
Vită 🐖				
P1	Friptură de vită, în sânge	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 40 min
P2	Friptură de vită, mediu			~ 50 min
P3	Friptură de vită, bine făcut			~ 60 min
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	   3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 15 min
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1,5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	~ 120 min




















UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P6	Friptură de viță, în sânge (gătire la temp. scăzută)			~ 75 min
P7	Friptură de viță, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	 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 la cuptor.	~ 85 min
P8	Friptură de viță, bine făcută (gătire la temp. scăzută)			~ 130 min
P9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)			
P10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 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 la cuptor.	~ 90 min
P11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)			~ 120 min
Vițel 				
P12	Friptură de vițel (de ex. spață)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	~ 80 min
Porc 				
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1,5 - 2 kg	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 120 min
















	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P14	Carne de porc gătită la foc mic LTC	1,5 - 2 kg	  2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	~ 215 min
P15	File, proaspăt	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 55 min
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	90 min
Miel 				
P17	Pulpă de miel cu os	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	  2 tavă pentru coacere tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 130 min
Pasăre 				
P18	Pui întreg	1 - 1,5 kg; proaspăt	  2 لسا 200 ml preparat caserole tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.	~ 60 min
P19	Jumătate de pui	0,5 - 0,8 kg	  3 ; tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.	~ 40 min
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	   2 preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	~ 25 min

UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.	~ 30 min
P22	Rață întregă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	~ 100 min
P23	Gâscă întregă	4 - 5 kg	  2 cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	~ 110 min
Altele 				
P24	Bucată de carne	1 kg	  2 raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 60 min
 Pește				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	  2 ; tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodeniile și ierburi aromate favorite.	~ 30 min
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	20 min
Biscuiți / deserturi dulci   				
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2  Tavă demontabilă de 28 cm raft de sârmă	90 min
P28	Prăjitură cu mere	-	 2  100 - 150 ml tavă de gătit	60 min




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P29	Tartă cu mere	-	 2 formă pentru plăcintă raft de sâr-mă	40 min
P30	Plăcintă cu mere	-	 2  100 - 150 ml  Formă de 22 cm pe raft de sâr-mă	60 min
P31	Negresa	2 kg	 3 cratiță adâncă	30 min
P32	Brioșe cu cio-colată	-	 2  100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe raft de sâr-mă	30 min
P33	Bucată de prăjitură	-	 2 tavă pentru pâine pornită raft de sâr-mă	50 min
Legume / Garnituri   				
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.	35 min
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1,5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.	30 min
P37	Crochete, congelate	0,5 kg	 3; tavă de gătit	25 min
P38	Cartofi, con-gelați	0,75 kg	 3; tavă de gătit	25 min
Gratinate, pâine și pizza   				


FUNȚIILE CEASULUI

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P39	Lasagna / Caserolă cu tăiței	1 - 1,5 kg	 2; preparat caserole raft de sârmă	45 min
P40	Cartofi gratinați	1 - 1,5 kg	 1; preparat caserole raft de sârmă	50 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 2 formă pentru copt raft de sârmă	45 min
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0,8 kg	  3;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.	30 min
P45	Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine	1 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă	45 min




7. FUNCȚIILE CEASULUI







7.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
	Durăță 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.







Funcția ceas	Aplicație
	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
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, Timp.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

Modul de setare Cronometru			
Pasul 1	Afișajul indică: 0:00 	Pasul 2	Pasul 3
			
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Modul de setare Durată gătire				
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul indică: 0:00  STOP	Pasul 3	Pasul 4
				
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat:  .		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.				

Modul de setare Temporizare							
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul arată: timpul  START	Pasul 3	Pasul 4	Afișajul indică: --:--  STOP	Pasul 5	Pasul 6
							
Selec- tați funcția de găti- re.	Apăsați în mod repe- tat:  .		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.							

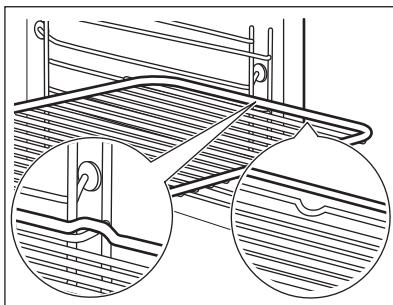
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

8.1 Introducerea accesoriilor

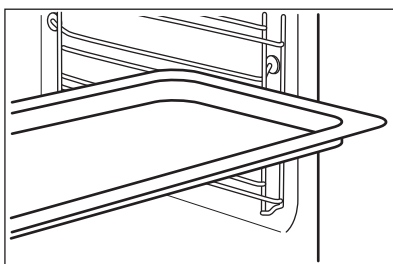
O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă:

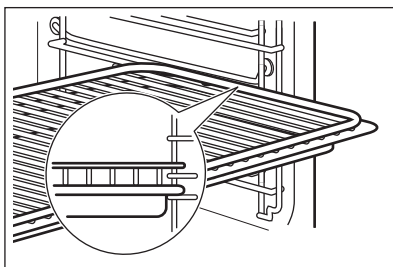
Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.

**Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.

**Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.



8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:



Temperatura cuptorului.



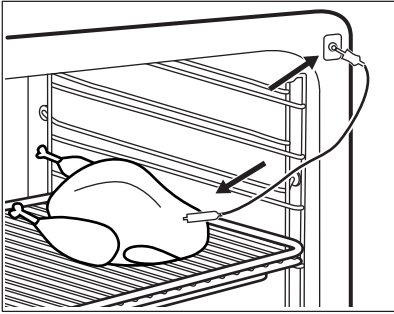
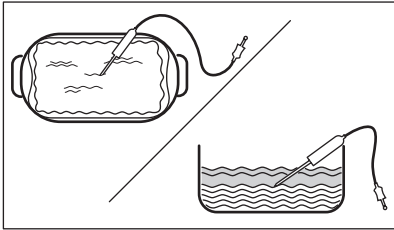

Temperatura zonei de mijloc.


MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

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.
--	--	--







Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.	
Pasul 2	Setați 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 grosă 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 mijlocul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.	
		
Pasul 4	Introduceți Senzor de gătire în priză 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 gătirea pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.	

Pasul 7	<p>Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>AVERTISMENT! Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</p> </div>
----------------	---



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției cuptorului.		
<p>Porniți-l atunci când cuptorul funcționează - gătitura setată continuă, panoul de comandă este blocat. Porniți-l atunci când cuptorul este oprit - cuptorul nu poate fi pornit, panoul de comandă este blocat.</p>		
 	<p> OK - apăsați lung pentru a porni funcția. Este emis un semnal sonor.</p>	<p> OK - apăsați lung pentru a opri.</p>
<p> 3 x  - clipește când blocarea este pornită.</p>		

9.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătitură 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 cuptor, Sensor de gătitură, Temporizare.

INFORMAȚII ȘI SFATURI




9.3 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI





10.1 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 pan-dișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80
Pâine albă	190 - 200	55 - 70

10.2 Aer cald umed - accesoriile recomandate

Folosiiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.







 Tigaie de pizza	 Tavă de copt	 Ramekin-uri	 Tavă rotundă pentru tarte
---	---	--	---







Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm
---	---	--	---

10.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme				
		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	70 - 90	1

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți				
 Utilizați raftul de pe al treilea nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	160	20 - 30	





INFORMAȚII ȘI SFATURI



COACERE 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 ventilație	150	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus și jos	170	20 - 30



COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilație	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	23 - 40	1 / 4
Pandispan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	160	35 - 50	1 / 4



GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

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 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.


Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

	<p>Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
<p>Accesoriile</p>	<p>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

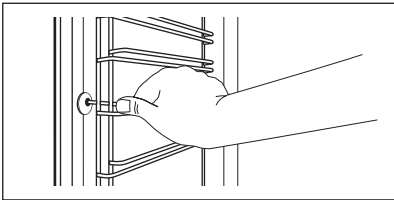
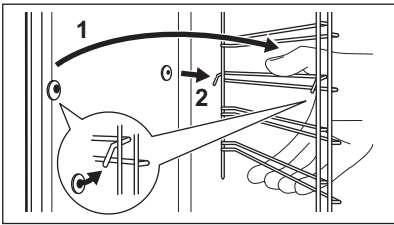
11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.</p>	<p>Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.</p>	<p>Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.</p>
<p>Pentru funcția: Umiditate scăzută curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.</p>		

11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<p>Pasul 1</p>	<p>Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.</p>	
<p>Pasul 2</p>	<p>Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.</p>	
<p>Pasul 3</p>	<p>Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.</p>	
<p>Pasul 4</p>	<p>Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.</p>	

11.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.



ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.


Înainte de Curățare pirolitică:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.
--	--	---

Curățare pirolitică

Pasul 1	Intrați în meniul: Curățare $\frac{mf}{}$.	
	Opțiuni	Durata
	C1 - Curățare ușoară	1 h
	C2 - Curățare normală	1 h 30 min
	C3 - Curățare profundă	3 h
Pasul 2	OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare.	
Pasul 3	OK - apăsați pentru a porni curățarea.	
Pasul 4	După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.	

 Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării.

Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă: .

La terminarea curățării:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.
--	---------------------------------------	---

11.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.	
<p>☒ se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.</p>	<p>Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.</p>

11.6 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!

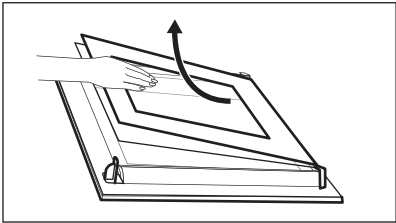
Ușa este grea.



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	<p>Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.</p>	
Pasul 8	<p>După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.</p>	
Pasul 9	<p>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.</p>	

11.7 Cum se înlocuiește: Bec

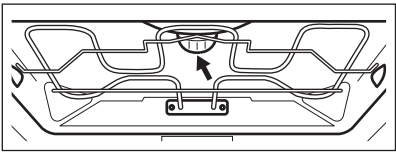


AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
<p>Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.</p>	<p>Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.</p>	<p>Puneți o lavetă pe fundul cavității.</p>

Becul de sus

Pasul 1	<p>Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.</p>	
Pasul 2	<p>Curățați capacul de sticlă.</p>	
Pasul 3	<p>Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.</p>	
Pasul 4	<p>Montați capacul de sticlă.</p>	

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.



Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa cuptorului este închisă.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Cuptorul nu se încălzește.	Blocare acces copii este oprită.



Componente

Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
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...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa cuptorului este închisă sau încuietorea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa cuptorului este închisă.



Coduri de eroare

Err F102

Încuietoarea ușii nu este stricată.

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 cuptorul. 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 puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

.....

Numărul produsului (PNC)

.....

Numărul de serie (S.N.)

.....

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului

AEG

Identificarea modelului	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	71 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătirea cu becul stins

Opriți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.



Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.




Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.







14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

	 - selectați pentru a intra în Meniu.
---	--

Meniu structură

Gătire asistată 	Curățare 	Setări 
---	--	--

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.



Setări

O1	Timpul	Modificare	O2	Luminozitate display	1 - 5
----	--------	------------	----	----------------------	-------

STRUCTURA MENIULUI

Setări					
O3	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	O4	Volum la apăsare taste	1 - 4
O5	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	O6	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit
O7	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit	O8	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
O9	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit	O10	Modul demo	Codul de activare: 2468
O11	Versiunea software	Verificare	O12	Resetați toate opțiunile	Da / Nu

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați 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.

ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај АЕГ производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.aeg.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registreaeg.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.aeg.com/shop



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My AEG Kitchen**.



КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	548	2.6 Унутрашње осветљење.....	554
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	548	2.7 Сервисирање.....	554
1.2 Опште мере безбедности.....	549	2.8 Одлагање.....	554
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	550	3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	555
2.1 Монтажа.....	550	3.1 Општи приказ.....	555
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	551	3.2 Прибор.....	555
2.3 Употреба.....	552	4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ ПЕРНА.....	556
2.4 Нега и чишћење.....	553	4.1 Дугмад која се увлаче.....	556
2.5 Пиролитичко чишћење.....	553	4.2 Командна табла.....	556

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	558	10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	574
5.1 Прво чишћење.....	558	10.3 Табеле кувања за институте за тестирање.....	574
5.2 Иницијално предгревање.....	558	11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	576
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	558	11.1 Напомене у вези са чишћењем.....	576
6.1 Како да подесите: Функције загревања.....	558	11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости.....	577
6.2 Функције загревања.....	559	11.3 Како да извадите: Носачи решетке	577
6.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	561	11.4 Како да користите: Пиролитичко чишћење.....	577
6.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	561	11.5 Подсетник за чишћење.....	579
6.5 Потпомогнута припрема са рецептима.....	562	11.6 Како да уклоните и монтирате: Врата.....	579
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	568	11.7 Како да замените: Лампица....	580
7.1 Функције сата.....	568	12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	581
7.2 Како да подесите: Функције сата.....	568	12.1 Шта учинити ако.....	581
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	570	12.2 Подаци о сервисирању.....	582
8.1 Убацивање прибора.....	570	13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	583
8.2 Температурни сензор.....	571	13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*....	583
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	572	13.2 Уштеда енергије.....	584
9.1 Контролна брава.....	572	14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	584
9.2 Аутоматско искључивање.....	572	14.1 Мени.....	584
9.3 Вентилатор за хлађење.....	573	15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	585
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	573		
10.1 Влажно печење уз вентилатор.....	573		

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 и 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: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- 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 бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- 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.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар пећнице.

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 монтирање 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 пећнице 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.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- 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 заливане 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 врата 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 поломе 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.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
 - Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене.
 - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја док ради пиролитичко чишћење. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
 - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.

- Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пироллизом у току.
- Непепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пироллизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остацн кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

2.6 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 сигнализирају 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.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање



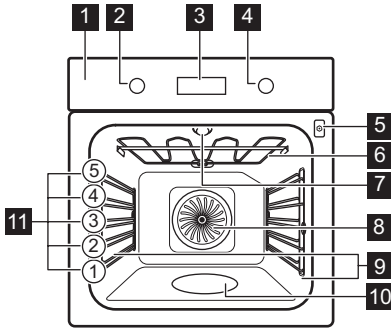
УПОЗОРЕЊЕ!

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 вакуу да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ

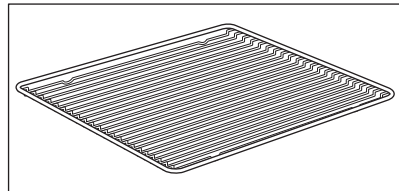


- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Утичница температурног сензора
- 6** Грејни елемент
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Носач решетке, покретни
- 10** Утиснути делови унутрашњости
- 11** Положаји решетке

3.2 Прибор

Решеткаста полица

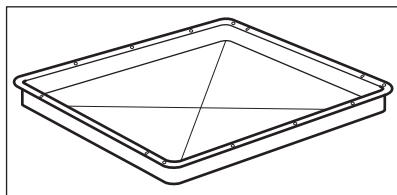
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

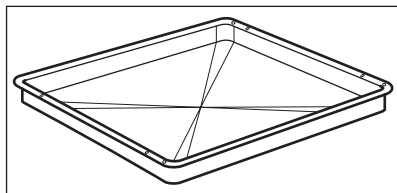
Плех за печење

За колаче и кексе.



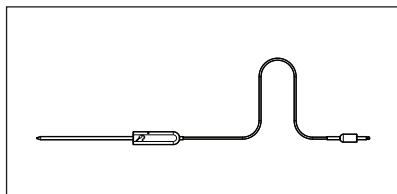
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



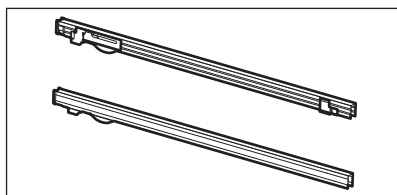
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.









4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

4.1 Дугмад која се увлаче



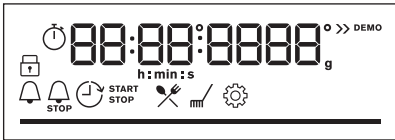
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

4.2 Командна табла


Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
 Тајмер	 Брзо загревање	 Светло	 Температурни сензор	ОК		



КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

Сензорска поља командне табле	Притискајте дугме	Окрените командно дугме
Изаберите функцију загревања да бисте укључили пећницу.		
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено” да бисте искључили пећницу.		

	Када је командно дугме за функције загревања буде у положају „искључено”, дисплеј прелази у режим приправности.
	Када кувате, на дисплеју се приказује подешена температура, доба дана и друге доступне опције.
	Дисплеј са максималним бројем подешених функција.

Индикатори дисплеја				
 Контролна бртва	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање
Индикатори времена:				

Трака напретка – за температуру или време.	
--	---

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 празну пећницу и подесите време:



00:00

Подесите тајмер. Притисните **OK**.

5.2 Иницијално предгревање




Претходно загрејте рерну пре прве употребе.


Корак 1

Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

Корак 2

Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите рерну да ради 1 сат.

Корак 3

Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите рерну да ради 15 минута.



Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!



Погледајте поглавља о безбедности.

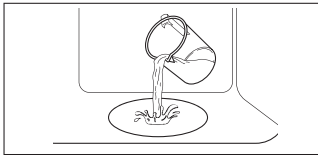


6.1 Како да подесите: Функције загревања

Почните да кувате

Корак 1

Корак 2









Почните да кувате	
	
Подесите функцију загревања.	Подесите температуру.



Кухање на пари			
Проверите да ли је пећница хладна.			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.
Испуните удубљења у унутрашњости са водом са чесме.	Подесите функцију загревања на пари.	Подесите температуру.	
<p>i Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кухања или када је пећница врућа.</p>			

Када се кухање на пари заврши:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
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

Стандардне функције загревања

Функција загревања	Примена
 <p>Печење уз равни вентил.</p>	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.
 <p>Загревање одозго/одоздо</p>	За печење на једном положају решетке.
 <p>Ниска влажност</p>	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.
 <p>Функција за пицу</p>	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 <p>Загревање одоздо</p>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 <p>Смрзнута храна</p>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 <p>Влажно печење уз вентилатор</p>	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.
 <p>Гриловање</p>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.

Функција загревања	Примена
 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 у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду 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 и температуру. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:	Степен до ког се јело кува:
<ul style="list-style-type: none"> Температурни сензор 	<ul style="list-style-type: none"> Слабо печено Средња Добро печено





Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
 	 	 P1 - P45	 OK

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА




Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:





Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.
---------------	--	-----------------------------------	---

6.5 Потпомогнута припрема са рецептима



Легенда	
	Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Пећница се искључује када се достигне подешена температура Температурни сензор.
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте пећницу пре кувања.
	Ниво решетке.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.


















	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
Говедина 				
P1	Говеђе печење, слабо печено	1–1,5 кг; комади дебљине 4–5 цм	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 40 мин
P2	Говеђе печење, средње печено			~ 50 мин
P3	Говеђе печење, добро печено			~ 60 мин

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P4	Котлет, средње печен	180–220 г по комаду; комади дебљине 3 цм	 3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 15 мин
P5	Говеђе печење/ динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1,5–2 кг	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	~ 120 мин
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1–1,5 кг; комади дебљине 4–5 цм	 2; плек за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)			~ 85 мин
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)			~ 130 мин
P9	Филе, слабо печено (споро печење)	0,5–1,5 кг; комади дебљине 5–6 цм	 2; плек за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P10	Филе, средње печен (споро печење)			~ 90 мин
P11	Филе, печен (споро печење)			~ 120 мин














СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
Телетина 🍖				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 кг; комади дебљине 4 цм	  2; посуда за печење на решет-кастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
Свињетина 🍖 🍷				
P13	Свињско печење, врат или плећка	1,5–2 кг	  2; посуда за печење на решет-кастој полици Окрените месо након половине време-на кувања.	~ 120 мин
P14	Вучена свињетина ЛТЦ	1,5–2 кг	  2; плек за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 215 мин
P15	Каре, свеж	1–1,5 кг; ко-мади дебљине 5–6 цм	  2; посуда за печење на решет-кастој полици Користите омиљене зачине.	~ 55 мин
P16	Ребра	2–3 кг; користите сирова, танка ребра дебљине 2–3 цм	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
Јагњетина 🍖				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 кг; ко-мади дебљине 7–9 цм	  2; посуда за печење на плеку за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	~ 130 мин
Живина 🍗				




















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P18	Цело пиле	1–1,5 кг; свеже	  2;  200 ml; посуда за касеролу на плеху за печење Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 60 мин
P19	Пола пилета	0,5–0,8 кг	  3; плех за печење Користите омиљене зачине.	~ 40 мин
P20	Пилеће груди	180–200 г по комаду	  2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	~ 25 мин
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.	~ 30 мин
P22	Патка, цела	2–3 кг	  2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	~ 100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 кг	  2; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	~ 110 мин
Остало 				
P24	Векна од меса	1 кг	  2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.	~ 60 мин
 Риба				




СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 кг по риби	 2; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	 3; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.	20 мин
Печење слаткиша/десерти   				
P27	Колач од сира	-	2;  калупа за печење од 28 цм на решеткастој полици	90 мин
P28	Колач од јабука	-	2;  100–150 ml; плех за печење	60 мин
P29	Тарт од јабука	-	2; калуп за питу на решеткастој полици	40 мин
P30	Пита с јабукама	-	2;  100–150 ml;  калуп за питу од 22 цм на решеткастој полици	60 мин
P31	Брауни колачи	2 кг	3; дубоки тигањ	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	2;  100–150 ml; плех за мафине на решеткастој полици	30 мин
P33	Суви колач	-	2; посуда за колач на решеткастој полици	50 мин
Поврће/Прилози   				
P34	Печени кромпир	1 кг	2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P35	Домаћински кромпир	1 кг	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 кг	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 кг	 3; плех за печење	25 мин
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 кг	 3; плех за печење	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазане/Касероле од кнедли	1–1,5 кг	 2; посуда за касеролу на решеткастој полици	45 мин
P40	Гратинирани кромпир	1–1,5 кг	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици	50 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици	45 мин
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 кг	  3;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.	30 мин

ФУНКЦИЈЕ САТА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P45	Хлеб са целим зрном/ ражени хлеб/ црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб	1 кг	  2;  150 ml; плекс за печење обложен папиром за печење/решеткаста полица	45 мин

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 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећице. 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: ОК.

Како да подесите: Тајмер

Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните: 		Подесите Тајмер	Притисните: ОК.


 Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
				
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте: 	За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.	

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ	Корак 3	Корак 4	Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ	Корак 5	Корак 6
							
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте: 	Подесите време почетка.	Притисните: ОК.	Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.		

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Како да подесите: Време одлагања

ⓘ Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

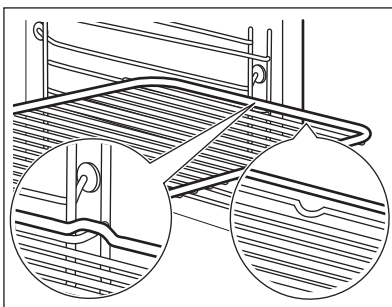
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

8.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

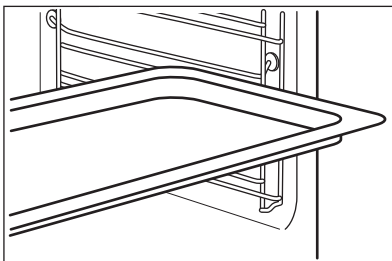
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



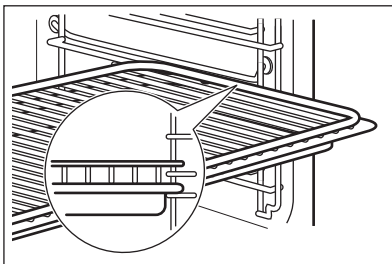
Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.





Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



8.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране.

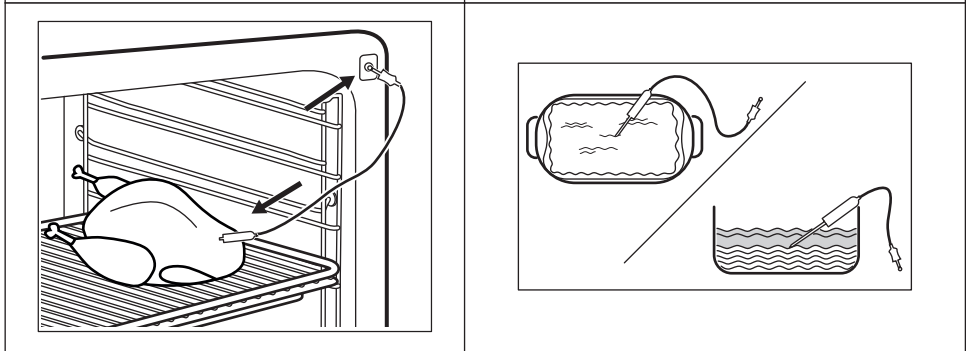
Треба да се подесе две температуре:	
 Температура пећнице.	 Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:		
Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.



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 центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.









ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

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 прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 7	Извучите утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</div>



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ



9.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције пећнице.		
Укључите је када пећница ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите је када је пећница искључена – пећница не може да се укључи, командна табла је закључана.		
  ОК	 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 пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

9.3 Вентилатор за хлађење


Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.




10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

Користите трећи ниво решетке.

	 (°C)	 (min)
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
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит тарту (округли плех за тарту)	160 - 170	70 - 80

	 (°C)	 (min)
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70

10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор






Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

 Плех за пицу	 Посуда за печење	 Мала посуда за печење	 Плех за флан
Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm

10.3 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)	 (min)	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/ одоздо	160	35 - 50	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	60 - 90	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	180	70 - 90	1



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс








Користите трећи ниво решетке.

		 (°C)	 (min)
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 40
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	160	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	170	20 - 30



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс

		 (°C)	 (min)	
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	1 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	23 - 40	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	35 - 50	1 / 4

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.



(min)



Тост

Гриловање

1 - 3

5

Говеђи котлет, окрените ка-
да истекне половина време-
на

Гриловање

24 - 30

4

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за
чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.


Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна
употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.

 Прибор	<p>Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.</p>
	<p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p>

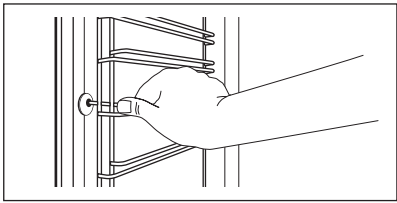
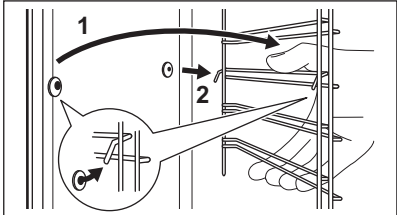
11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.</p>	<p>Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.</p>	<p>Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.</p>
<p>За функцију: Ниска влажност чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.</p>		

11.3 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p>Корак 1</p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p>Корак 2</p>	<p>Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	
<p>Корак 3</p>	<p>Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	

11.4 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.




ОПРЕЗ


Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.


Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор и уклониве носаче решетке.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.
---	--	---

Пиролитичко чишћење

Корак 1	Уђите у мени: Чишћење  .	
	Опција	Трајање
	C1 - Благо чишћење	1 h
	C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
	C3 - Темељно чишћење	3 h
Корак 2	ОК – притисните да изаберете програм чишћења.	
Корак 3	ОК – притисните да покренете чишћење.	
Корак 4	Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.	


 За време чишћења, лампица у рерни је искључена.

Кад рерна достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће: .

Када се чишћење заврши:



Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.
---	-----------------------------------	--------------------------------

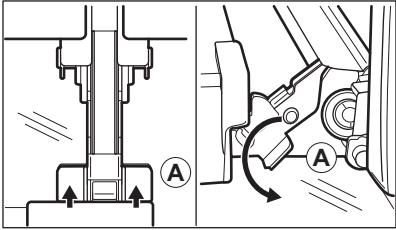
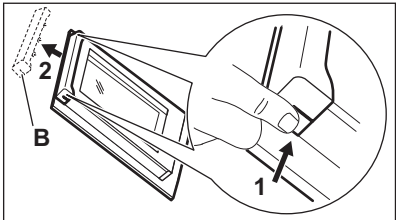
11.5 Подсетник за чишћење

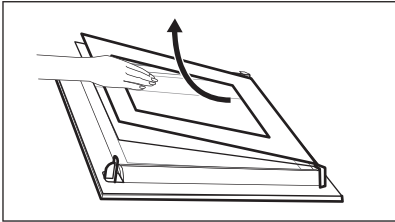
Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.	
 <p>трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.</p>	<p>Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.</p>

11.6 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.

 <p>УПОЗОРЕЊЕ! Врата су тешка.</p>
 <p>ОПРЕЗ Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.</p>

<p>Корак 1</p> <p>Отворите врата до краја.</p>	
<p>Корак 2</p> <p>Подигните и притисните стезне полуге (А) на обема шаркама врата.</p>	
<p>Корак 3</p> <p>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 надолу.</p>	
<p>Корак 4</p> <p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p>Корак 5</p> <p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p>Корак 6</p> <p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.</p>	

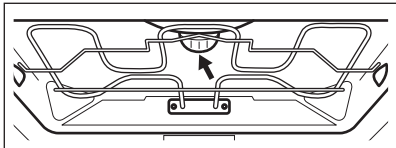
<p>Корак 7</p>	<p>Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p>Корак 8</p>	<p>Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.</p>	
<p>Корак 9</p>	<p>Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.</p>	

11.7 Како да замените: Лампица

	<p>УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од струјног удара. Лампица може бити врућа.</p>
--	--

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.</p>	<p>Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.</p>	<p>Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.</p>

Горња сијалица

<p>Корак 1</p>	<p>Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.</p>	
<p>Корак 2</p>	<p>Очистите стаклени поклопац.</p>	
<p>Корак 3</p>	<p>Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Поставите стаклени поклопац.</p>	

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.



Рерна се не укључује или се не загрева

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Врата пећнице су затворена.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Активирана је опција Блок. за безб. деце.



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...
----------------------	--------------

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



Шифре грешке

Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата пећнице су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врата пећнице су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
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 пећницу. 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 рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

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*

Назив добављача	AEG	
Идентификација модела	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	71 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	BPE556360M	35.0 кг
	BPK556360M	35.0 кг

* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.
За Републику Белорусију према стандарду СТБ 2478-2017, Додатак Г; СТБ 2477-2017, Анекси А и Б.
За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

СТРУКТУРА МЕНИЈА

13.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице 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 пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

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.

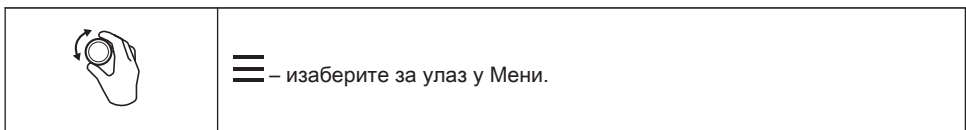
Влажно печење уз вентилатор

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




≡ – изаберите за улаз у Мени.

Мени структура



Потпомогнута припрема	Чишћење	Подешавања
-----------------------	---------	------------

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
---------	---------	---------	---------	---------

	 OK	 01 – 012	 OK	
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните OK.

Подешавања					
O1	Доба дана	Промени	O2	Осветљеност дисплеја	1 - 5
O3	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	O4	Јачина звучног сигнала	1 - 4
O5	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутављање 2 – Аларм	O6	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
O7	Светло	Укључи/ Искључи	O8	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
O9	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи	O10	Демо режим	Активациони код: 2468
O11	Верзија софтвера	Провера	O12	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.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušovať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

www.aeg.com/shop



Stiahnite si aplikáciu **My AEG Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.



STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

Všeobecné informácie a tipy

Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	587	2.4 Starostlivosť a čistenie.....	592
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	588	2.5 Pyrolytické čistenie.....	592
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	588	2.6 Vnútorňé osvetlenie.....	593
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	589	2.7 Servis.....	593
2.1 Montáž.....	589	2.8 Likvidácia.....	593
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	590	3. POPIS VÝROBKU.....	594
2.3 Použitie.....	591	3.1 Všeobecný prehľad.....	594
		3.2 Príslušenstvo.....	594

4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....	595	10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	612
4.1 Zasúvacie ovládače.....	595	10.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	612
4.2 Ovládací panel.....	595		
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	597	11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	614
5.1 Prvé čistenie.....	597	11.1 Poznámky k čisteniu.....	615
5.2 Počiatočný predohrev.....	597	11.2 Čistenie: Reliéf dutiny.....	615
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	597	11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	615
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	597	11.4 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou.....	616
6.2 Funkcie ohrevu.....	598	11.5 Pripomenka čistenia.....	617
6.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	600	11.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	617
6.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením.....	600	11.7 Výmena: Osvetlenie.....	618
6.5 Sprievodca pečením s receptami.....	601	12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	619
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	606	12.1 Čo robiť, ak.....	619
7.1 Časové funkcie.....	606	12.2 Servisné údaje.....	621
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	607	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	621
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	608	13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	621
8.1 Vloženie príslušenstva.....	608	13.2 Úspora energie.....	622
8.2 Teplotná sonda.....	609	14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	623
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	610	14.1 Ponuka.....	623
9.1 Blokovanie.....	610	15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	624
9.2 Automatické vypínanie.....	611		
9.3 Chladiaci ventilátor.....	611		
10. TIPY A RADY.....	611		
10.1 Vlhký horúci vzduch.....	611		

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:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- 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. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- 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.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra rúry všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 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 rúry 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. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- 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 nevyvíjajte 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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 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.

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však nepriľnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
 - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
 - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.

- Nelepipé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 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 .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia



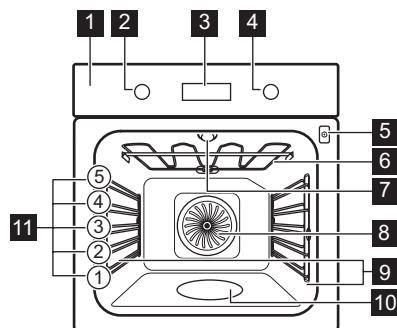
VAROVANIE!

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

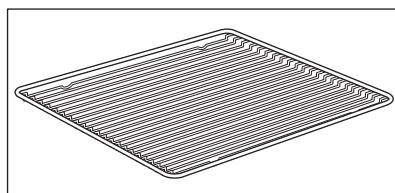


- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač
- 5** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6** Ohrevný prvok
- 7** Osvetlenie
- 8** Ventilátor
- 9** Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 10** Priehlbina dutiny
- 11** Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt

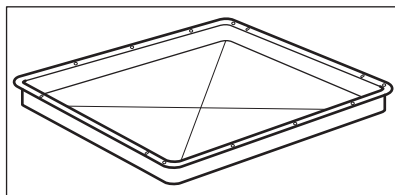
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

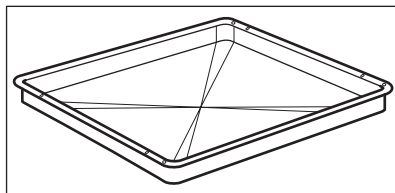
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



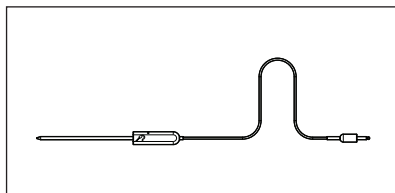
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



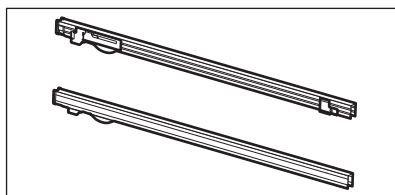
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.









4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

4.1 Zasúvacie ovládače



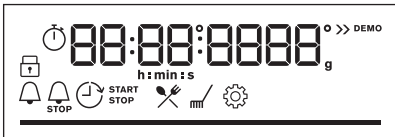
Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

4.2 Ovládací panel


Senzorové polia ovládacieho panela					Stláčajte	Otočte otočný ovládač
 Časovač	 Rýchle zohrievanie	 Osvetlenie rúry	 Teplotná sonda	OK		



AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

Senzorové polia ovládacieho panela	Stláčajte	Otočte otočný ovládač
Rúru zapnete zvolením funkcie ohrevu.		
Rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.		

	Keď je ovládač funkcií ohrevu v polohe Vyp., displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, presný čas a ostatné dostupné funkcie.
	Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií.

Ukazovatele na displeji				
 Blokovanie	 Sprievodca pečením	 Čistenie	 Nastavenia	 Rýchle zohrievanie
Ukazovatele časovača:				

Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas.	
--	---

Ukazovateľ pečenia s parou	
Teplotná sonda ukazovateľ	

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Pred prvým použitím prázdnu rúru vyčistite a nastavte čas:



0:00

Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

5.2 Počiatočný predohrev




Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.


Krok č.
1

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Krok č.
2

Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

Krok č.
3

Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Rúru nechajte spustenú 15 minút.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

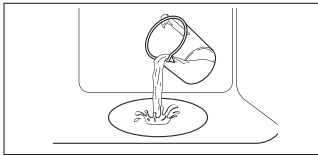


Spustiť varenie

Krok č. 1

Krok č. 2

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE










Spustiť varenie	
	
Nastavte funkciu ohrevu.	Nastavte teplotu.

Parné varenie			
Skontrolujte, či je rúra studená.			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.
Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.	Nastavte funkciu ohrevu parou.	Nastavte teplotu.	
<p>i Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenapíňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.</p>			


Keď pečenie s parou skončí:		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.	Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.	Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbny dutiny rúry.

6.2 Funkcie ohrevu

Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 Vlhkosť Nízka	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 hranolčekov, 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. Použije 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.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Ponuka	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.

6.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.







Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.





6.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.









Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	Úroveň uvarenia pokrmu:
<ul style="list-style-type: none">• Teplotná sonda	<ul style="list-style-type: none">• Nепреpečený• Stredne• Prepečený

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.







6.5 Sprievodca pečením s receptami

Legenda	
	Teplotná sonda dostupné. Teplotná sonda umiestnite do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej teploty Teplotná sonda sa rúra sa vypne.
	Množstvo vody na parnú funkciu.
	Pred pečením rúru predhrejte.
	Úroveň roštu.




















Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
Hovädzie 				
P1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kúsky	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 40 min
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené			~ 50 min
P3	Hovädzie pečené, prepečené			~ 60 min
P4	Steak, stredne prepečený	180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé plátky	   3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 15 min
P5	Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1,5 – 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do rúry.	~ 120 min
























KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 85 min
P8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)			~ 130 min
P9	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P10	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 90 min
P11	Filety, prepečené (pomalé pečenie)			~ 120 min
Teľacie 				
P12	Teľacie pečené (napr. plece)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kusky	 2; nádoba na pečenie na drôťom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.	~ 80 min
Bravčové 				
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1,5 – 2 kg	 2; nádoba na pečenie na drôťom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 120 min








KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P14	Trhané pečené bravčové LTC	1,5 – 2 kg	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 215 min
P15	Čerstvé karé	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 55 min
P16	Rebierka	2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm	 3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	90 min
Jahňacie 				
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 130 min
Hydina 				
P18	Celé kurča	1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; nádoba na zapekanie na plechu na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.	~ 60 min
P19	Polovička kurčatá	0,5 – 0,8 kg	  3; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 40 min
P20	Kuracie prsia	180 – 200 g/kus	   2; nádoba na zapekanie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.	~ 25 min
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.	~ 30 min














KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P22	Celá kačka	2 – 3 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.	~ 100 min
P23	Celá hus	4 – 5 kg	  2; hlboká panvica Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.	~ 110 min
Iné 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; drôtený rošt Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 60 min
 Ryby				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5 – 1 kg na rybu	  2; plech na pečenie Naplnite rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.	~ 30 min
P26	Rybie filé	-	  3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	20 min
Sladké pečivo/dezerty   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte	90 min
P28	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml; plech na pečenie	60 min
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	40 min
P30	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	60 min

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg	☐ 3; hlboká panvica	30 min
P32	Čokoládové muffiny	-	☐ 2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte	30 min
P33	Bochníkový koláč	-	☐ 2; forma na bochník na drôtenom rošte	50 min
Zelenina/prílohy   				
P34	Pečené zemiaky	1 kg	☐ 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.	50 min
P35	Americké zemiaky	1 kg	☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.	35 min
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 – 1,5 kg	☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.	30 min
P37	Krokety, mrazené	0,5 kg	☐ 3; plech na pečenie	25 min
P38	Hranolčky, mrazené	0,75 kg	☐ 3; plech na pečenie	25 min
Gratinovanie, chlieb a pizza   				
P39	Lasagne/ rezance v zapekacej nádobe	1 – 1,5 kg	☐ 2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte	45 min
P40	Zapečené zemiaky	1 – 1,5 kg	☐ 1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte	50 min

ČASOVÉ FUNKCIE




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	15 min
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	25 min
P43	Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom rošte	45 min
P44	Bageta/ ciabatta/biely chlieb	0,8 kg	  3;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.	30 min
P45	Celozrnný/ ražný/tmavý celozrnný chlieb vo for- me na boch- ník	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/ drôtený rošt	45 min






7. ČASOVÉ FUNKCIE








7.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
	Časomer. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
	Čas prípravy. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Odklad nastavenia času. Odklad začiatku a/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
		
Presný čas zmeníte tak, že vstúpite do ponuky a vyberiete Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer			
Krok č. 1	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 2	Krok č. 3
			
Stlačte tlačidlo:  .	Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.	
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	Krok č. 3	Krok č. 4
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte:  .	Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.	
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Nastavenie: Odklad nastavenia času

Krok č. 1	Krok č. 2		Krok č. 3	Krok č. 4		Krok č. 5	Krok č. 6
		Na displeji sa zobrazí: presný čas ⌚			Na displeji sa zobrazí: --- ⌚ STOP		
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: ⏻	ŠTART	Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK

ⓘ Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

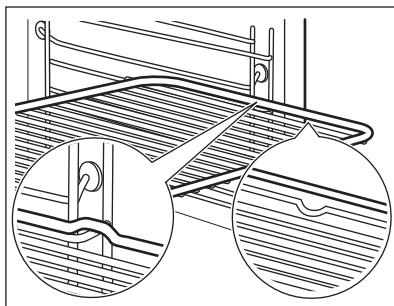
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

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.

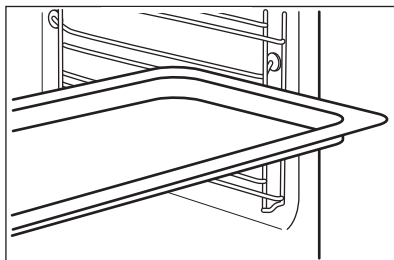
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



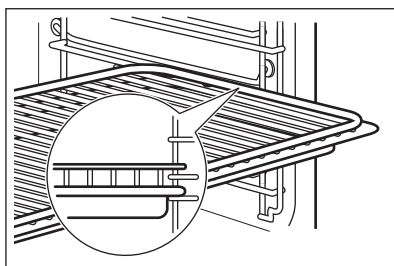
Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda– meria teplotu vnútri potraviny.

Nastavujú sa dve teploty:

°C
Teplota v rúre.


Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.

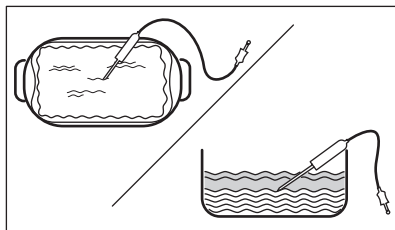
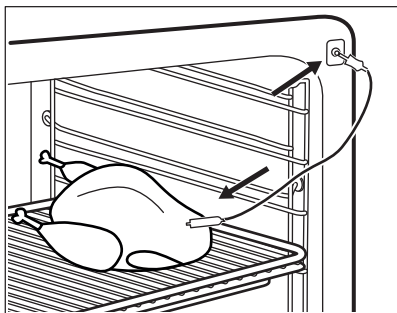
Nepoužívajte s tekutými pokrmmi.



Počas varenia musí zostať v pokrme.

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	Zapekaciu nádobu
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.

DOPLNKOVÉ FUNKCIE



Krok č. 4	Teplotná sonda zasuňte 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 z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</div>

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


9.1 Blokovanie


Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie rúry.

Zapnite ju, keď je rúra zapnutá – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný.

Zapnite ju, keď je rúra vypnutá – rúra sa nedá zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.



 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.



 OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie rúry.

 3x  – zablíká, keď sa blokovanie zapne.

9.2 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.




9.3 Chladiaci ventilátor




Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

10. TIPY A RADY

10.1 Vlhký horúci vzduch


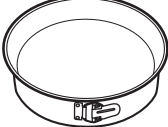


V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie. Použite tretiu úroveň v rúre.

	 (° C)	 (min)
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90

	 (°C)	 (min)
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

10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo







Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na suflé	Forma na korpus
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty






Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách				
		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2



PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách





		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1



PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky



Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30

OŠETROVANIE A ČISTENIE



VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE. Sušienky

		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/ plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	35 - 50	1 / 4



GRIL



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 (min)	
Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4




11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ošľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

 <p>Čistiace pro- striedky</p>	<p>Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.</p>
	<p>Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.</p>
	<p>Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.</p>
 <p>Každodenné používanie</p>	<p>Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.</p>
	<p>Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.</p>
 <p>Príslušenstvo</p>	<p>Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p>
	<p>Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.</p>

11.2 Čistenie: Reliéf dutiny

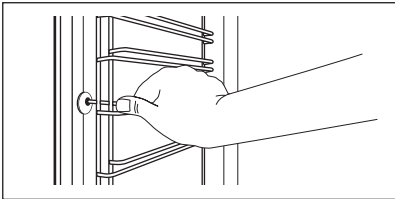
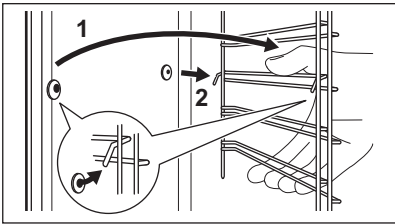
Vyčistite priehlbnu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
<p>Do priehlbny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.</p>	<p>Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.</p>	<p>Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.</p>
<p>Pre funkciu: Vlhkosť Nízka vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.</p>		

11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.	
Krok č. 3	Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
Krok č. 4	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.	

11.4 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.



VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.



UPOZORNENIE!



Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Pred Čistenie pyrolýzou:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dveriek vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
---	---	--


Čistenie pyrolýzou

Krok č. 1	Vstupná ponuka: Čistenie $\frac{ml}{h}$.	
Voliteľná funkcia	Doba trvania	
C1 - Ľahké čistenie	1 h	
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min	

Čistenie pyrolýzou	
C3 - Dôkladné čistenie	3 h
Krok č. 2	OK – stlačením vyberte program čistenia.
Krok č. 3	OK – stlačením spustíte čistenie.
Krok č. 4	Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
 Počas čistenia je osvetlenie v rúre vypnuté.	
Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dvierka sa zablokujú. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené:  .	



Po skončení čistenia:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistite mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

11.5 Pripomenka čistenia

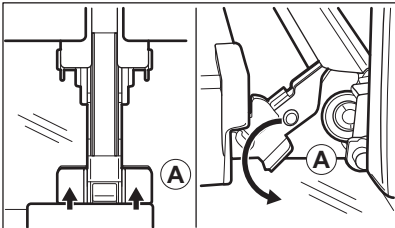
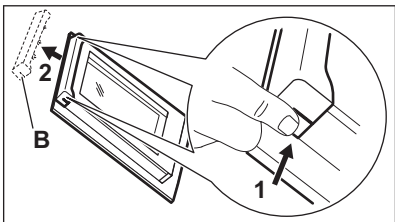
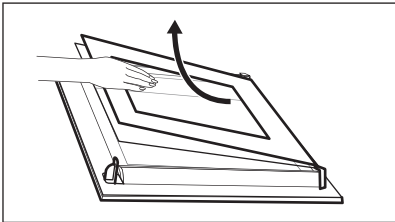
Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.	
 bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení.	Na vypnutie pripomenky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomenka čistenia.

11.6 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.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

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 rovny 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 vyťahnite smerom nahor z úchytiak.	
Krok č. 7	Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 8	Po čistení zvoľte 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 dierok prehriať.	

11.7 Výmena: Osvetlenie



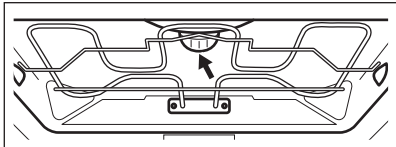
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	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 s tepelnou odolnosťou do 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.

 Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva	
Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.

RIEŠENIE PROBLÉMOV



Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva

Rúra sa nezohrieva.	Dvierka rúry sú zatvorené.
Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypnutá detská poistka.



Komponenty

Problém	Skontrolujte, či...
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...
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
Err C3	Dvierka rúry sú zatvorené alebo je pokazené blokovanie dvierok.
Err F102	Dvierka rúry sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je v tabuľke, vypnite domovú poistku a reštartujte rúru. 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 rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

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 informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	71 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte 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, rúru pred pečením 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 rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie 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

	 – vyberte pre vstup do Ponuka.
---	--

Ponuka štruktúra



Sprievodca pečením 	Čistenie 	Nastavenia 
--	--	--

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
  	 OK	 O1 – O12	 OK	
Vyberte Ponuka, Nastavenia.	Potvrďte nastavenia.	Vyberte nastavenie.	Potvrďte nastavenia.	Upravte hodnoty a stlačte OK.

Nastavenia

O1	Presný čas	Zmeniť	O2	Jas displeja	1 - 5
O3	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	O4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
O5	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	O6	Časovač	Zap./Vyp.
O7	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	O8	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
O9	Pripomenka čistenia	Zap./Vyp.	O10	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
O11	Verzia softvéru	Kontrola	O12	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.

ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.aeg.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registreaeg.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.aeg.com/shop




Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My AEG Kitchen**.



SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka. Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	626	3. OPIS IZDELKA.....	632
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	626	3.1 Splošni pregled.....	632
1.2 Splošna varnost.....	627	3.2 Dodatna oprema.....	633
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	628	4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....	633
2.1 Montaža.....	628	4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete	
2.2 Električne povezave.....	629	nazaj.....	633
2.3 Uporaba.....	630	4.2 Upravljalna plošča.....	634
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	630	5. PRED PRVO UPORABO.....	635
2.5 Pirolytično čiščenje.....	631	5.1 Začetno čiščenje.....	635
2.6 Notranja osvetlitev.....	631	5.2 Začetno predgrevanje.....	635
2.7 Servis.....	632		
2.8 Odlaganje.....	632		

6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	635	11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	652
6.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	636	11.1 Opombe glede čiščenja.....	653
6.2 Funkcije pečice.....	636	11.2 Postopek čiščenja: Izboklina	
6.3 Opombe v zvezi s:		pečice.....	653
Vlažno pečenje.....	638	11.3 Odstranjevanje: nosilcev	
6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	638	rešetk	653
6.5 Kuharski pomočnik z recepti.....	639	11.4 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	654
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	644	11.5 Opomnik za čiščenje.....	655
7.1 Časovne funkcije.....	644	11.6	
7.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	645	Odstranjevanje in nameščanje: vrat..	655
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	646	11.7 Zamenjava: Luči.....	656
8.1 Vstavljanje opreme.....	646	12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	657
8.2 Sonda za hrano.....	647	12.1 Kaj storite v primeru	657
9. DODATNE FUNKCIJE.....	648	12.2 Servisni podatki.....	659
9.1 Ključavnica.....	648	13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	659
9.2 Samodejni izklop.....	649	13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list	
9.3 Ventilator za hlajenje.....	649	za izdelek*	659
10. NAMIGI IN NASVETI.....	649	13.2 Varčevanje z energijo.....	660
10.1 Vlažno pečenje.....	649	14. STRUKTURA MENIJA.....	661
10.2 Vlažno pečenje -		14.1 Meni.....	661
priporočeni pripomočki.....	650	15. SKRIB ZA OKOLJE.....	662
10.3 Razpredelnice za pečenje za			
preizkuševalne inštitute.....	650		

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:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- 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.

VARNOSTNA NAVODILA

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- 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.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti pečice odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

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 pečice 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. Odprti-na 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 osebje 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.

VARNOSTNA NAVODILA

- 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.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- 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 pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega 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.

2.5 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlape, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 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.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje



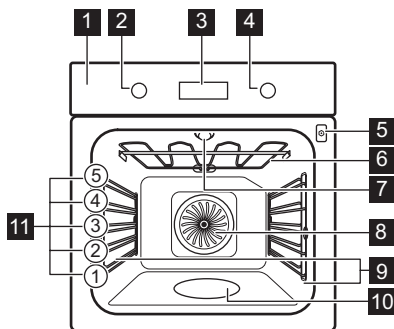
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

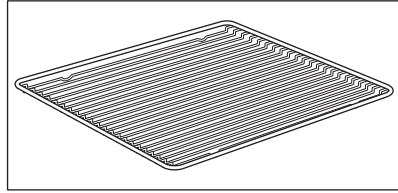


- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Vtičnica za tipalo za jedi
- 6** Grelnik
- 7** Luč
- 8** Ventilator
- 9** Nosilec police, snemljiv
- 10** Vboklina pečice
- 11** Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

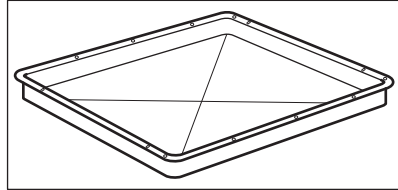
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



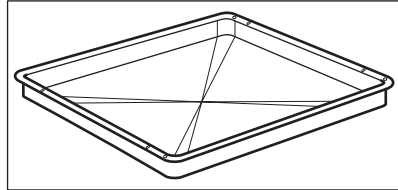
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



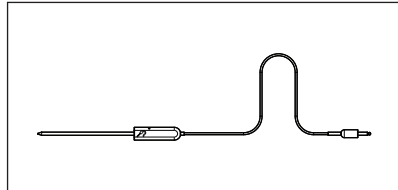
Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



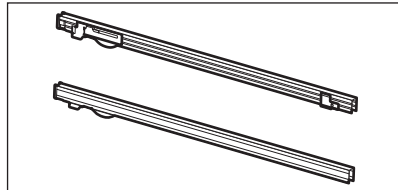
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.









4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE



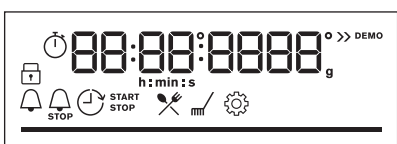
4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.


ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE



4.2 Upravljalna plošča

Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
 Časovnik	 Hitro segrevanje pečice	 Osve- tlitev	 Tipalo za hrano	OK		
Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.						
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.						

	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljena temperatura, ura in druge razpoložljive možnosti.
	Prikazovalnik z največjim številom nastavljenih funkcij.

Indikatorji prikazovalnika				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice
Indikatorji programske ure:				

Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro.	
---	---

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 vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
3. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.
<p> Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.</p>	



6. VSAKODNEVNA UPORABA






OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice










Začetek pečenja	
1. korak	2. korak
	
Nastavitev funkcije pečice.	Nastavite temperaturo.


Priprava jedi s paro			
Prepričajte se, da je pečica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.
Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.	Nastavite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo.	
i V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.			

Ko se pečenje s paro konča:		
1. korak	2. korak	3. korak
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.	Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.	Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

6.2 Funkcije pečice

Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Vroči zrak</p>	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 <p>Gretje zgoraj/ spodaj</p>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <p>Vlaga nizka</p>	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 <p>Pizza funkcija</p>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <p>Gretje spodaj</p>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <p>Zamrznjene jedi</p>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 <p>Vlažno pečenje</p>	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 <p>Žar</p>	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 <p>Infra pečenje</p>	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

6.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z 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«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.





6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.









Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	Stopnja zapečenosti jedi:
<ul style="list-style-type: none"> Sonda za hrano 	<ul style="list-style-type: none"> Manj pečeno Srednja Bolj pečeno

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 P1 - P45	 OK
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK .	Izberite jed. Pritisnite OK .	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.






6.5 Kuharski pomočnik z recepti




















Legenda	
	Sonda za hrano na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se pečica izklopi.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte pečico.
	Višina rešetke.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.























	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Govedina 				
P1	Goveja pečenka, manj pečena	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 40 min
P2	Goveja pečenka, srednje pečena			~ 50 min
P3	Goveja pečenka, dobro pečena			~ 60 min
P4	Zrezek, srednje pečen	180–220 g na kos; 3 cm debele rezine	   3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 15 min
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v pečico.	~ 120 min




















VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 85 min
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 130 min
P9	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)			~ 90 min
P11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)			~ 120 min
Teletina 				
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	~ 80 min
Svinjina 				















	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 120 min
P14	Natrgana svinjina LTC	1,5–2 kg	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 215 min
P15	Ledvena pečenka, sveža	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 55 min
P16	Rebrca	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min
Jagnjetina 				
P17	Jagnečje stegno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 130 min
Perutnina 				
P18	Cel piščanec	1–1,5 kg; svež	  2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 60 min
P19	Piščanec, polovica	0,5–0,8 kg	  3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 40 min
P20	Piščančje prsi	180–200 g na kos	  3;  2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	~ 25 min

VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P21	Piščančja bedra, sveža	-	  3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	~ 30 min
P22	Raca, cela	2–3 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	~ 100 min
P23	Gos, cela	4–5 kg	  2; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	~ 110 min
Ostalo 				
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 60 min
 Ribe				
P25	Cela riba, pečena na žaru	0,5–1 kg na ribo	  2 ; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.	~ 30 min
P26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	20 min.
Kolači / sladice   				
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje	90 min
P28	Jabolčni kolač	-	 2;  100–150 ml; pekač za pecivo	60 min
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje	40 min





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P30	Jabolčna pita	-	 2;  100–150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg	 3; globok pekač	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2;  100–150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje	50 min
Zelenjava/priloge   				
P34	Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 3; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratiniranje, kruh in pizza   				
P39	Lazanja / zloženska izrezancev	1–1,5 kg	 2; kozica na mreži za pečenje	45 min.

ČASOVNE FUNKCIJE




	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P40	Gratiniran krompir	1–1,5 kg	 1; kozica na mreži za pečenje	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	30 min
P45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje	45 min.





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	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 	Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.	
 Programska ura začne takoj odštevati čas.			

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 	Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.	
 Programska ura začne takoj odštevati čas.				

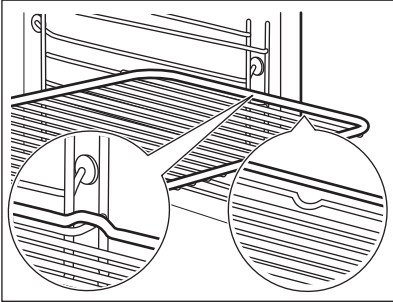
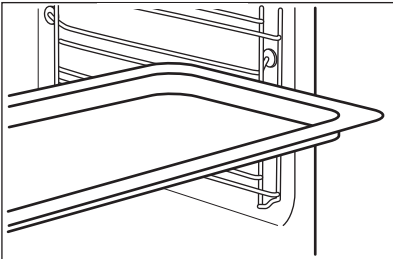
UPORABA: PRIPOMOČKOV

Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	2. korak		3. korak	4. korak		5. korak	6. korak
		Na prikazovalniku se prikaže: ura			Na prikazovalniku se prikaže: --:--		
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite. 	 ZACETEK	Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.	 ZAUUSTAVITEV	Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.							

8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

8.1 Vstavljanje opreme

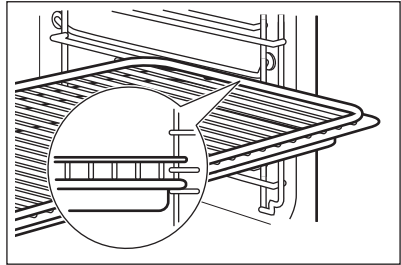
Mala zarez na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

<p>Mreža za pečenje: Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .</p>	
<p>Pekač za pecivo / Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.</p>	

Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /

Globok pekač:



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

 Temperatura pečice.	 Temperaturo jedra.
--	---

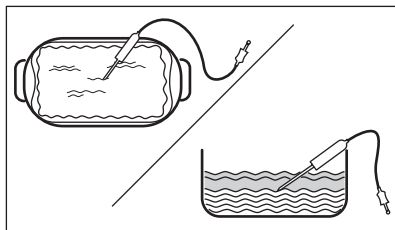
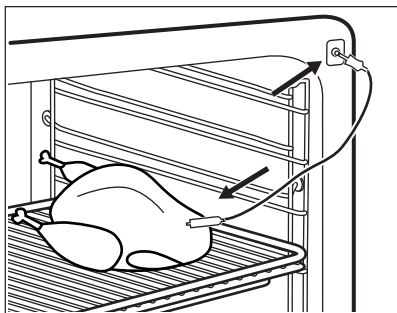
Za najboljše rezultate kuhanja:


Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

Uporaba: Sonda za hrano

1. korak	Vklopite pečico.	
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.	
Meso, perutnina in ribe	Zloženka	
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.	Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. 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 dotikati dna posode za pečenje.	

DODATNE FUNKCIJE



- | | |
|----------|---|
| 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 prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena. |
| 7. korak | Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. |



OPOZORILO!

Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

Vklopite jo, ko pečica deluje – nastavljen pečeno se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.
Vklopite jo, ko je pečica izklopljena – pečice ni mogoče vklopiti, nadzorna plošča je zaklenjena.



OK



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
250 - maksimalno	3

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.




9.3 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopate, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.




10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici. Uporabite tretji položaj rešetk.


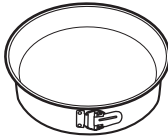


	 (°C)	 (min.)
Gratinirane testenine	200 - 220	45 - 55
Gratiniran krompir	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Kruhov narastek	190 - 200	55 - 70
Rižev puding	170 - 190	45 - 60

NAMIGI IN NASVETI

	 (°C)	 (min.)
Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)	160 - 170	70 - 80
Beli kruh	190 - 200	55 - 70

10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki







Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

 Posoda za pico	 Pekač za peko	 Majhne posodice za pečenje in serviranje	 Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

10.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute






Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

 PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih				
		 (°C)	 (min.)	
Pusti biskvit	Vroči zrak	140 - 150	35 - 50	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	35 - 50	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	60 - 90	2



PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih





		 (°C)	 (min.)	
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	70 - 90	1



PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo








Uporabite tretji položaj rešetk.

		 (°C)	 (min.)
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 40
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	160	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo

		 (°C)	 (min.)	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 45	1 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	23 - 40	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	35 - 50	1 / 4







ŽAR



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 (min.)	
Toast	Žar	1 - 3	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 glede čiščenja

 <p>Čistilna sredstva</p>	Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.
 <p>Vsakodnevna uporaba</p>	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.
 <p>Pripomočki</p>	Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

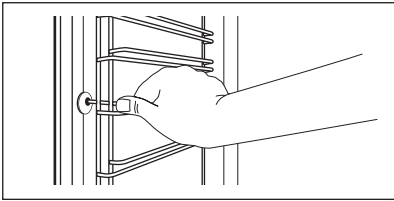
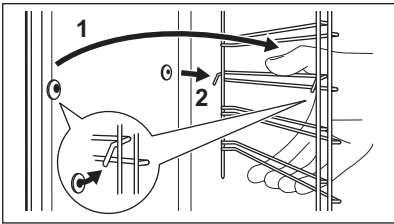
Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak	2. korak	3. korak
Vlijete: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: Vlaga nizka očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		

11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

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: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.



POZOR!



Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
--	---	---


Pirolitično čiščenje

1. korak	Odprite meni: Čiščenje m / .	
Možnost		Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje		1 h
C2 - Običajno čiščenje		1 h 30 min

Pirolitično čiščenje	
C3 - Temeljito čiščenje	3 h
2. korak	OK – pritisnite za izbiro programa čiščenja.
3. korak	OK – pritisnite za začetek čiščenja.
4. korak	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
 Med čiščenjem luč v pečici ne sveti.	
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje:  .	



Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.

11.5 Opomnik za čiščenje

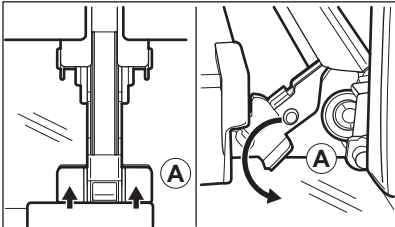
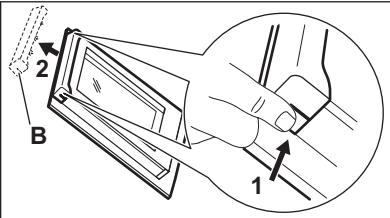
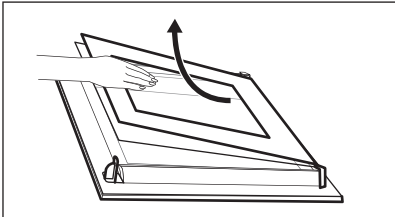
Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.	
 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.	Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

11.6 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 počí.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. korak	Povsem odprite vrata.	
2. korak	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.	
3. korak	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.	
4. korak	Okvir vrat (B) pridržite na njegovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
5. korak	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
6. korak	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
7. korak	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
8. korak	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	
9. korak	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.	

11.7 Zamenjava: Luči



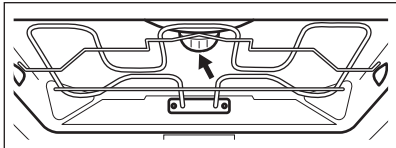
OPOZORILO!

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 steklen pokrov in ga odstranite.	
2. korak	Očistite stekleni pokrov.	
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno 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.



Pečica se ne vklopi ali segreje

Problem	Preverite naslednje:
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica je pravilno priključena na električno napajanje.
Pečica se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Pečica se ne segreje.	Vrata pečice so zaprta.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.

ODPRAVLJANJE TEŽAV



Pečica se ne vklopi ali segreje

Pečica se ne segreje.

Varovalo za otroke 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:

Err C2

Izlekli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.

Err C3

Vrata pečice so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.

Err F102

Vrata pečice so zaprta.

Err F102

Zapora vrat ni pokvarjena.

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 pečico. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.



Čiščenje

Problem

Preverite naslednje:



Čiščenje

Voda izteka iz vbokline pečice.

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 pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)
Številka izdelka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Indeks energijske učinkovitosti	81,2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1,09 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,69 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	71 l

Vrsta peči	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne peči in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem peči zaprta. Vrat peči med pečenjem 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, peči 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 pečico, 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 peči na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v peči peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, 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

	 – izberite, da vnesete Meni.
---	--

Meni struktura

Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 
---	--	--

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavi- tev.	Izberite nastavi- tev.	Potrdite nastavi- tev.	Prilagodite vred- nost in pritisnite OK.



Nastavitve

O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok iz- klopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Sonda za hrano Deja- nje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	O6	Čas delovanja	Vklop/Izklop
O7	Osvetlitev	Vklop/Izklop	O8	Hitro segrevanje pe- čice	Vklop/Izklop
O9	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop	O10	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468

STRUKTURA MENIJA

Nastavitve					
O11	Različica programske opreme	Preverjanje	O12	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 odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido. Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registeraeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.aeg.com/shop




Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 664	2.6 Iluminación interna.....670
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 664	2.7 Asistencia técnica..... 670
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 665	2.8 Eliminación..... 670
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 666	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 671
2.1 Instalación.....666	3.1 Resumen general..... 671
2.2 Conexión eléctrica..... 667	3.2 Accesorios..... 671
2.3 Uso..... 668	4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 672
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 669	4.1 Mandos escamoteables.....672
2.5 Limpieza Piroclítica.....669	4.2 Panel de mandos..... 672

5. ANTES DEL PRIMER USO.....	674	10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	689
5.1 Limpieza inicial.....	674	10.3 Tablas de cocción para organismos de control.....	689
5.2 Pre calentamiento inicial.....	674		
6. USO DIARIO.....	674	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	691
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	674	11.1 Notas sobre la limpieza.....	691
6.2 Funciones de cocción.....	675	11.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad.....	692
6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	677	11.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo	692
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida...	677	11.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	692
6.5 Cocción asistida con recetas.....	678	11.5 Aviso de limpieza.....	694
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	683	11.6 Cómo quitar e instalar: Puerta...	694
7.1 Funciones de reloj.....	683	11.7 Cómo cambiar: Bombilla.....	695
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj.....	683	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	695
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	685	12.1 Qué hacer si.....	696
8.1 Inserción de accesorios.....	685	12.2 Datos de servicio.....	697
8.2 Sonda térmica.....	685	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	698
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	687	13.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	698
9.1 Bloqueo.....	687	13.2 Ahorro energético.....	698
9.2 Desconexión automática.....	687	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	699
9.3 Ventilador de enfriamiento.....	688	14.1 Menú.....	699
10. CONSEJOS.....	688	15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	700
10.1 Horneado húmedo + ventilador.....	688		

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la

experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del horno.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.

- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Pirofítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirofítico.

- Antes de realizar una autolimpieza pirofítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirofítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirofítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirofítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirofítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirofíticos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



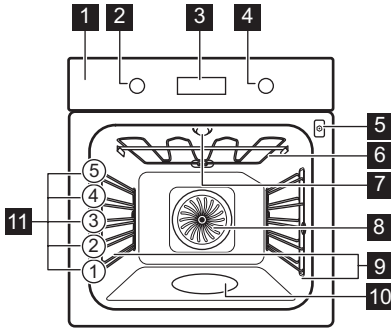
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

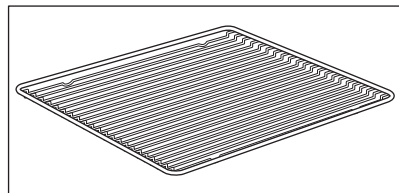


- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** programador electrónico
- 4** Mando de control
- 5** Toma de la sonda térmica
- 6** Resistencia
- 7** Bombilla
- 8** Ventilador
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Relieve de la cavidad
- 11** Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

Parrilla

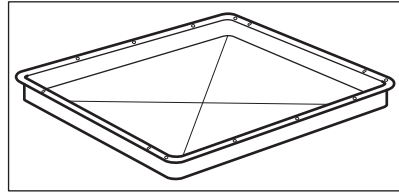
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

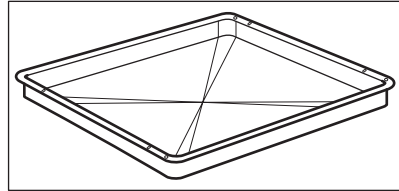
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



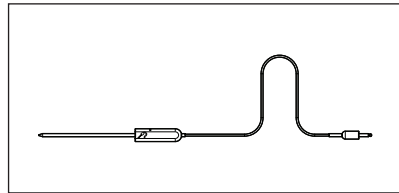
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



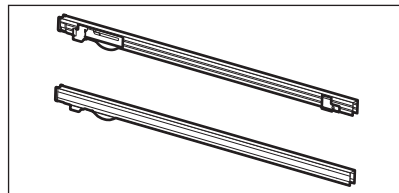
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.









4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.1 Mandos escamoteables



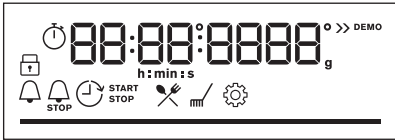
Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.










4.2 Panel de mandos


Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
 Temporizador	 Calentamiento rápido	 Luz	 Sonda térmica	OK		



CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

Sensores del panel de control	Pulse	Gire el mando
Seleccione una función de cocción para encender el horno.		
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.		

	Quando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.
	Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.

Indicadores de pantalla				
 Bloqueo	 Cocción asistida	 Limpieza	 Ajustes	 Calentamiento rápido
Indicadores de temporizador:				

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo.	
---	---

Indicador de cocción al vapor	
Sonda térmica indicador.	

ANTES DEL PRIMER USO

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:



00:00

Ajuste la hora. Pulse OK.

5.2 Pre calentamiento inicial




Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.


Paso 1


Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.

Paso 2

Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Deje funcionar el horno 1 hora.

Paso 3

Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Deje funcionar el horno 15 minutos.

 El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!



Consulte los capítulos sobre seguridad.

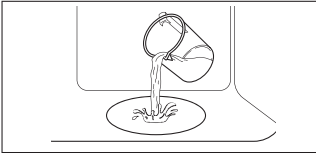


6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Empezar a cocinar

Paso 1

Paso 2










Empezar a cocinar	
	
<p>Seleccione una función de cocción.</p>	<p>Ajuste la temperatura.</p>


Cocción al vapor			
<p>Asegúrese de que el horno esté frío.</p>			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			<p>Precalente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad. Coloque la comida en el horno.</p>
<p>Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.</p>	<p>Ajuste la función de cocción con vapor.</p>	<p>Ajuste la temperatura.</p>	
<p>i La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.</p>			

Cuando termina la cocción al vapor:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
<p>Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.</p>	<p>Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.</p>	<p>Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.</p>

6.2 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 <p>Aire caliente</p>	<p>Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.</p>
 <p>Cocción convencional</p>	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>
 <p>Humedad baja</p>	<p>Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Para conservar fruta o verduras.</p>
 <p>Función Pizza</p>	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <p>Calor inferior</p>	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 <p>Congelados</p>	<p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p>
 <p>Horneado húmedo + ventilador</p>	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p>
 <p>Grill</p>	<p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p>Grill turbo</p>	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>

Función de cocción	Aplicación
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.







6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s. Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.





6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.









Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
<ul style="list-style-type: none"> Sonda térmica 	<ul style="list-style-type: none"> Poco hecho Al punto Muy hecho








Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK .	Seleccione el plato. Pulse OK .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.




















6.5 Cocción asistida con recetas


























Leyenda	
	Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El horno se apaga cuando el indicador Sonda térmica temperatura.
	La cantidad de agua para la función de vapor.
	Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.
























Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.




	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Vacuno 				
P1	Rosbif, poco hecho	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	  2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 40 min
P2	Rosbif, al punto			~ 50 min
P3	Rosbif, muy hecho			~ 60 min
P4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	   3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 15 min
P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	  2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	~ 120 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	 2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)			~ 85 min
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)			~ 130 min
P9	Filete poco hecho (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P10	Filete, en su punto (cocción lenta)			~ 90 min
P11	Filete hecho (cocción lenta)			~ 120 min
Ternera 				
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	 2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	~ 80 min
Cerdo 				
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1,5 - 2 kg	 2 fuente de asado encendida parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 120 min
P14	Carne de cerdo desmigada RTC	1,5 - 2 kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	~ 215 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P15	Lomo, fresco	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas.	~ 55 min
P16	Costillas	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	 3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 minutos
Cordero 				
P17	Pierna de cordero con hueso	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	  2 fuente de asado encendida bandeja de hornear Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 130 min
Aves 				
P18	Pollo entero	1 - 1,5 kg; fresco	  2  200 ml cazuela sobre bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	~ 60 min
P19	Medio pollo	0,5 - 0,8 kg	  3 ; bandeja de hornear Use sus especias favoritas.	~ 40 min
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por pieza	   2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	~ 25 min
P21	Muslos de pollo, frescos	-	  3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	~ 30 min
P22	Pato entero	2 - 3 kg	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	~ 100 min





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	  2 bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	~ 110 min
Otros 				
P24	Pastel de carne	1 kg	  2 parrilla Use sus especias favoritas.	~ 60 min
 Pescado				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	  2 ; bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	~ 30 min
P26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.	20 minutos
Horneado/postres dulces   				
P27	Tarta de queso	-	 2  Molde desmontable de 28 cm sobre parrilla	90 minutos
P28	Tarta de manzana	-	 2  100 - 150 ml bandeja de hornear	60 minutos
P29	Tarta de manzana	-	 2 forma pastel encendida parrilla	40 minutos
P30	Pastel de manzana	-	 2  100 - 150 ml  pastel de 22 cm en parrilla	60 minutos
P31	Brownies	2 kg	 3 bandeja honda	30 minutos
P32	Magdalenas de chocolate	-	 2  100 - 150 ml bandeja para magdalenas encendida parrilla	30 minutos
P33	Pastel de hogaza	-	 2 bandeja de pan encendida parrilla	50 minutos

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Verduras / Guarniciones   				
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 minutos
P35	Aros	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 minutos
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 3; bandeja	25 minutos
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 3; bandeja	25 minutos
Gratinados, pan y pizza   				
P39	Lasaña / Fideos	1 - 1,5 kg	 2 cazuela sobre parrilla	45 minutos
P40	Patatas gratinadas	1 - 1,5 kg	 1 cazuela sobre parrilla	50 minutos
P41	Pizza fresca y fina	-	  2  100 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear	15 minutos
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2  100 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear	25 minutos
P43	Quiche	-	 2 molde de hornear parrilla	45 minutos
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0,8 kg	  3  150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	30 minutos




	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	  2  150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear / parrilla	45 minutos

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Funciones de reloj






Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.


7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.








FUNCIONES DEL RELOJ


Cómo ajustar: Avisador

Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: OK, 












 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.


Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4
				
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK, 

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: --:--  PARAR	Paso 5	Paso 6
							
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK, 		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK, 

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

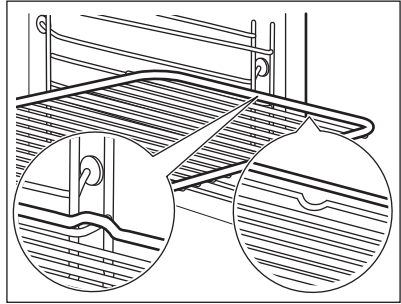
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

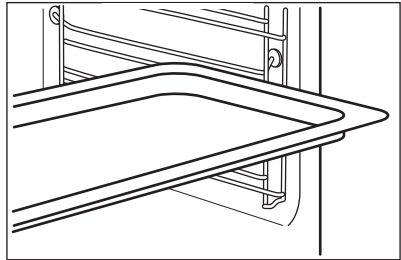
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.



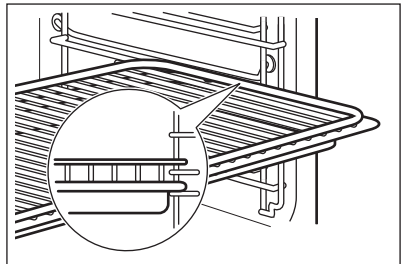
Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Debe ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno.



La temperatura interna.

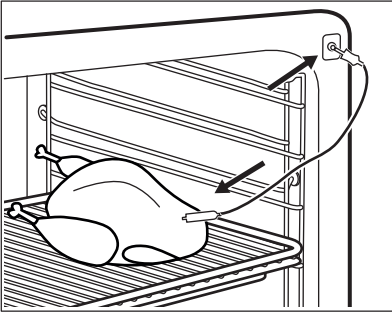
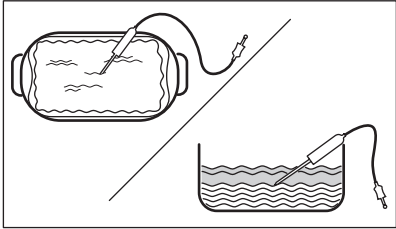
Para obtener un resultado de cocción óptimo:



Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.







Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.	
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.	
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.	
Carne, aves y pescado	Estofado	
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>	
		
Paso 4	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.	

Paso 5	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
Paso 6	OK - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.
Paso 7	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento. </div>



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo



Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.		
Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado. Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.		
 	 OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.	 OK - mantenga pulsado para apagarla.
 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

CONSEJOS

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.




9.3 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS

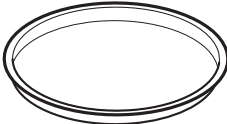
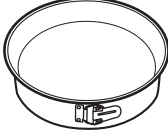


10.1 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente. Use el tercer nivel.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	170 - 190	45 - 60
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados







Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
Bandeja para pizza	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

10.3 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1





CONSEJOS



HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas








Use el tercer nivel.

		 (°C)	 (min)
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 40
Mantecados / Pastel de hojaldre, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30



HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.



(min)



Tostadas

Grill

1 - 3

5

Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción

Grill

24 - 30

4

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpe la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpe las manchas con un detergente suave.




Uso diario

Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

 Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

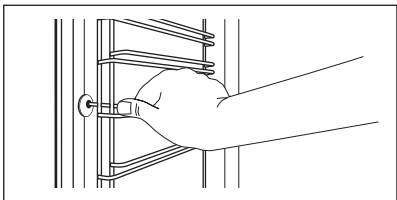
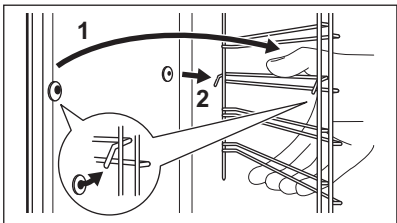
11.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

Limpie el relieve del interior

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.	Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.
Para la función: Humedad bajalimpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.		

11.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
Paso 4	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.	

11.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras.


**PRECAUCIÓN!**

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.


Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

Limpieza pirolítica

Paso 1	Acceda al menú: Limpieza  .	
	Opción	Duración
	C1 - Limpieza ligera	1 h
	C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
	C3 - Limpieza a fondo	3 h
Paso 2	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.	
Paso 3	OK - pulse para comenzar la limpieza.	
Paso 4	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.	

 Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .

Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.
---	--------------------------------------	--

11.5 Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

☒ parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.

Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

11.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



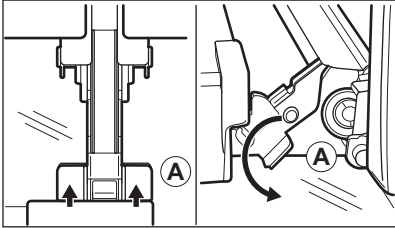
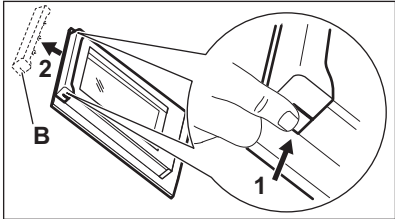
ADVERTENCIA!

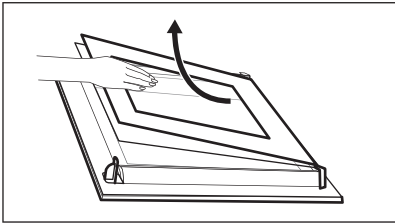
La puerta es pesada.



PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

<p>Paso 1</p>	<p>Abra la puerta por completo.</p>	
<p>Paso 2</p>	<p>Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.</p>	
<p>Paso 3</p>		<p>Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.</p>
<p>Paso 4</p>	<p>Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.</p>	
<p>Paso 5</p>	<p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>	
<p>Paso 6</p>	<p>Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.</p>	

Paso 7	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.	

11.7 Cómo cambiar: Bombilla



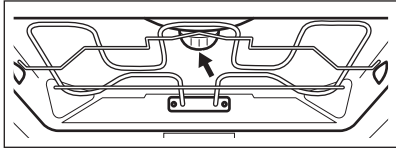
ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Instale la tapa de cristal.	

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



El horno no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.



Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.



Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.



Código de error

F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.



Limpieza

Problema	Compruebe que...
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.

12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71 L	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador


Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.




Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.







Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

	≡ - seleccione para acceder al Menú.
--	--------------------------------------

Menú estructura		
Cocción asistida 	Limpieza 	Ajustes 



Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 	 OK	 01 - 012	 OK	

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.
------------------------------	-------------------	-----------------------	-------------------	-----------------------------

Ajustes					
O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	O6	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
O7	Luz	Encendido/ Apagado	O8	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
O9	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado	O10	Modo demostración	Código de activación. 2468
O11	Versión del software	Comprobar	O12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах. Прیدіліть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно. Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.aeg.com/shop



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My AEG Kitchen**.



ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....	702	2.8 Утилізація.....	709
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб..	702	3. ОПИС ВИРОБУ.....	709
1.2 Загальна безпека.....	703	3.1 Загальний огляд.....	709
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	705	3.2 Аксесуари.....	710
2.1 Встановлення.....	705	4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ	ШАФИ.....
2.2 Під'єднання до електромережі..	706	4.1 Висувні перемикачі.....	710
2.3 Користування.....	706	4.2 Панель керування.....	711
2.4 Догляд і чищення.....	707		
2.5 Піролітична очистка.....	708		
2.6 Внутрішня підсвітка.....	708		
2.7 Сервіс.....	708		

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	712	10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	728
5.1 Первинне очищення.....	712	10.3 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	729
5.2 Попереднє прогрівання.....	712	11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	731
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	713	11.1 Примітки щодо чищення.....	731
6.1 Налаштування: Функції нагріву.....	713	11.2 Як чистити: Заглибина камери.....	732
6.2 Функції нагрівання.....	714	11.3 Як зняти: Опорні рейки	732
6.3 Примітки до: Волога конвекція..	715	11.4 Спосіб використання: Піролітичне очищення.....	732
6.4 Налаштування: Допомога при готуванні.....	715	11.5 Нагадування про очищення....	734
6.5 Допомога при готуванні з рецептами.....	716	11.6 Як зняти та встановити: Дверцята.....	734
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	722	11.7 Як замінити: Лампа.....	735
7.1 Функції годинника.....	722	12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	736
7.2 Налаштування: Функції годинника.....	723	12.1 Дії в разі виникнення проблем.....	736
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....	724	12.2 Дані щодо технічного обслуговування.....	737
8.1 Встановлення аксесуарів.....	724	13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	738
8.2 Термощуп.....	725	13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*.....	738
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	727	13.2 Енергозбереження.....	739
9.1 Блокування.....	727	14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	740
9.2 Автоматичне вимикання.....	727	14.1 Меню.....	740
9.3 Охолоджувальний вентилятор..	728	15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	741
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	728		
10.1 Волога конвекція.....	728		

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:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- 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. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- 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.
- Перед піролітичним чищенням вийміть із духової шафи все приладдя та видаліть залишки їжі.

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 дверцята духової шафи 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 розташований 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.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- 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 розігрітій 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 користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітична очистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть з камери духової шафи наступне:
 - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.
 - усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте малюкам наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу очищення усіх духових шаф із функцією піролізу.
 - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрованому місці подалі від приладу під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
- Невеликі домашні тварини також можуть бути високочутливими до локальних змін температури поблизу піролітичних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків або осіб з медичними показаннями.

2.6 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 .

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

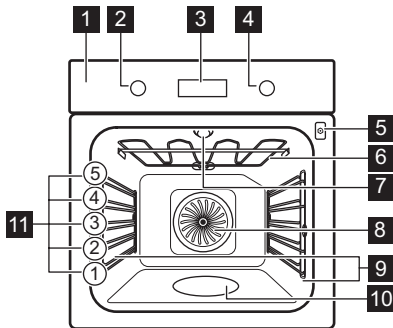
Існує небезпека задушення.

- 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



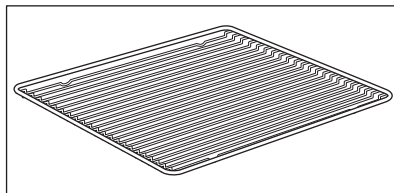
- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагріву
- 3** Дисплей
- 4** Ручка керування
- 5** Гніздо термошупа
- 6** Нагрівальний елемент
- 7** Лампа
- 8** Вентилятор
- 9** Опорна рейка, знімна
- 10** Заглибина камери
- 11** Рівні полиць

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

3.2 Аксесуари

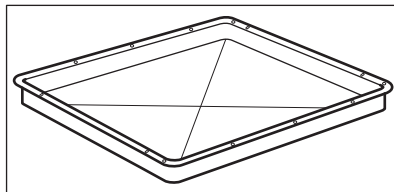
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



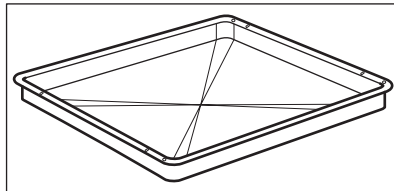
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



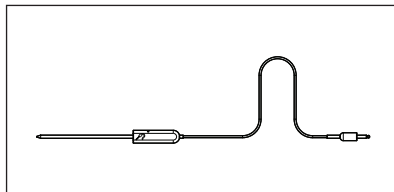
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



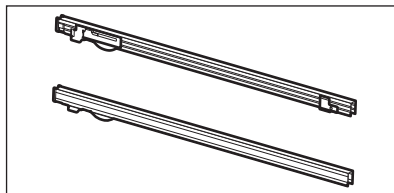
Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.









4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



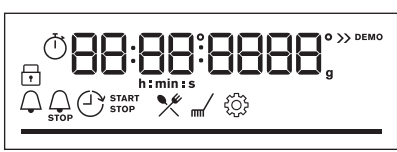
4.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ




4.2 Панель керування

Сенсорні ділянки панелі керування					Натисніть	Поверніть ручку
 Таймер	 Швидкий нагрів	 Підсвітка	 Термощуп	OK		
Виберіть функцію нагрівання, щоб увімкнути духову шафу.						
Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.						

	Коли перемикач функцій нагрівання знаходиться у положенні «вимкнено», дисплей переходить в режим очікування.
	Під час готування на дисплеї відображається встановлена температура, час та інші доступні опції.
	Дисплей із максимальною кількістю встановлених функцій.

Індикатори дисплея				
 Блокування	 Допомога при готуванні	 Очищення	 Налаштування	 Швидкий нагрів
Індикатори таймера:				

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Індикатор виконання - для температури або часу.	
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 користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 1	Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.
ⓘ З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.	

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функції нагріву

Початок готування	
Крок 1	Крок 2
Установіть функцію підігріву.	Установіть температуру.

Приготування на парі			
Переконайтеся, що духову шафу холодна.			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
			Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості. Поставте страву в духову шафу.
Наповніть заглибину камери водопровідною водою.	Встановіть функцію нагрівання з паром.	Установіть температуру.	
ⓘ Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духову шафу гаряча.			







Після закінчення приготування на парі:		
Крок 1	Крок 2	Крок 3





Після закінчення приготування на парі:

Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.	Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.	Переконайтеся, що духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.
--	--	--

6.2 Функції нагрівання

Стандартні функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Низька вологість	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 фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).

Функція нагріву	Додаток
 <p>Волога конвекція</p>	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 <p>Гриль</p>	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 <p>Турбо-гриль</p>	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 <p>Меню</p>	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.

6.3 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту 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», 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 та температуру. Можна регулювати час та температуру протягом готування.





Для деяких страв також можна готувати з:	Ступінь приготування страви:
<ul style="list-style-type: none"> • Термошуп 	<ul style="list-style-type: none"> • Непросмажений • Середній • Добре просмажений

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ


Допомога при готуванні - використовуйте для швидкого приготування страви за стандартних налаштувань:

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
 	 	 P1 - P45	 OK
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 з рецептами

Позначення	
	Термощуп доступна. Встановіть Термощуп у найтовщій частині страви. Духова шафа вимикається, коли буде досягнута встановлена Термощуп температура.
	Кількість води для функції приготування на парі.
	Попередньо прогрійте духову шафу, перш ніж починати готування.
	Рівень полицки.








Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова.









	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
Яловичина 				

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P1	Ростбіф, ледь просмажений	1–1,5 кг; товщина шматочків 4–5 см	 2; деко для випікання Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 40 хв
P2	Ростбіф, помірно просмажений			~ 50 хв
P3	Ростбіф, добре просмажений			~ 60 хв
P4	Стейк, помірно просмажений	Вага шматочків 180–220 г; товщина шматочків 3 см	 3; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 15 хв
P5	Яловичина/тушкована (спинна частина, вирізка, оковалок)	1,5–2 кг	 2; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Додайте рідини. Помістіть в духову шафу.	~ 120 хв
P6	Ростбіф, ледь просмажений (повільне готування)	1–1,5 кг; товщина шматочків 4–5 см	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 75 хв
P7	Ростбіф, помірно просмажений (повільне готування)			~ 85 хв
P8	Ростбіф, добре просмажений (повільне готування)			~ 130 хв

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
P9	Філе, ледь просмажене (повільне готування)	0,5–1,5 кг; товщина шматочків 5–6 см	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 75 хв
P10	Філе, помірно просмажене (повільне готування)			~ 90 хв
P11	Філе, добре просмажене (повільне готування)			~ 120 хв
Телятина 				
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0,8–1,5 кг; товщина шматочків 4 см	 2; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції. Додайте рідини. Запікати під кришкою.	~ 80 хв
Свинина 				
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1,5–2 кг	 2; деко для смаження на решітці Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	~ 120 хв
P14	Карнітас зі свинини (низькотемпературне 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.	~ 215 хв
P15	Корейка, свіжа	1–1,5 кг; товщина шматочків 5–6 см	 2; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції.	~ 55 хв

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P16	Реберця	2–3 кг; використовуйте сирі реберця товщиною 2–3 см	 3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	90 хв
Баранина 				
P17	Бараняча нога з кісткою	1,5–2 кг; товщина шматочків 7–9 см	 2; деко для смаження на деко для випікання Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	~ 130 хв
Домашня птиця 				
P18	Ціла курка	1–1,5 кг; свіжа	 2; 200 мл; жароміцний посуд на деко для випікання Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курча, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.	~ 60 хв
P19	Половина курки	0,5–0,8 кг	 3; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції.	~ 40 хв
P20	Курка, грудка	Вага шматка 180–200 г	 2; форма для запікання на решітчастій полиці Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні.	~ 25 хв
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуете курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.	~ 30 хв















ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P22	Ціла качка	2–3 кг	2; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку коли мине половина часу приготування.	~ 100 хв
P23	Ціла гуска	4–5 кг	2; глибоке деко Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо у глибоке деко для випікання. Переверніть гуску, коли мине половина часу приготування.	~ 110 хв
Інше				
P24	М'ясний рулет	1 кг	2; решітка Використовуйте улюблені спеції.	~ 60 хв
Риба				
P25	Ціла рибина, на грилі	Вага однієї риби 0,5–1 кг	2 ; деко для випікання Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.	~ 30 хв
P26	Рибне філе	-	3; форма для запікання на решітчастій полиці Використовуйте улюблені спеції.	20 хв
Солодка випічка/десерти				
P27	Чізкейк	-	2; Роз'ємна форма діаметром 28 см на решітці	90 хв
P28	Яблучний пиріг	-	2; 100–150 мл; деко для випікання	60 хв
P29	Яблучний тарт	-	2; форма для пирога на решітці	40 хв

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ




	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
P30	Яблучний пиріг	-	2; 100–150 мл; Ø форма для пирога діаметром 22 см на решітці	60 хв
P31	Шоколадні тістечка	2 кг	3; глибоке деко	30 хв
P32	Шоколадні мафіни	-	2; 100–150 мл; деко для кексів на решітці	30 хв
P33	Здобний пиріг	-	2; форма для хліба на решітці	50 хв
Овочі/гарніри 🍷🍷🍷				
P34	Печена картопля	1 кг	2; деко для випікання Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.	50 хв
P35	Картопляні шматочки	1 кг	3; деко для випікання, вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Поріжте картоплю на шматочки.	35 хв
P36	Суміш овочів, запечених на грилі	1–1,5 кг	3; деко для випікання, вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Наріжте овочі на шматочки.	30 хв
P37	Крокети, заморожені	0,5 кг	3; деко для випікання	25 хв
P38	Картопля, заморожена	0,75 кг	3; деко для випікання	25 хв
Гратен, хліб і піца 🍷🍷🍷				
P39	Лазанья / локшинник	1–1,5 кг	2; форма для запікання на решітчастій полиці	45 хв


ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P40	Картопляна запіканка (гратен)	1–1,5 кг	 1; форма для запікання на решітчастій полиці	50 хв
P41	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл деко для випікання , викладене папером для випікання	15 хв
P42	Піца свіжа, товста	-	  2;  100 мл; деко для випікання , викладене папером для випікання	25 хв
P43	Кіш	-	 2 форма для випікання на решітчастій полиці	45 хв
P44	Багет / чаббата / білий хліб	0,8 кг	  3;  150 мл; деко для випікання , викладене папером для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.	30 хв
P45	Весь пшеничний / житний / чорний хліб, всі зернові на формі для випічки	1 кг	  2;  150 мл; деко для випікання , викладене папером для випікання / решітчаста полицка	45 хв

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА







7.1 Функції годинника

Функція годинника	Додаток
	Таймер. Коли час таймера закінчиться, пролунає звуковий сигнал.
	Тривалість приготування. Коли час таймера закінчиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання зупиняється.
	Затримка часу. Для відкладання початку та/або завершення готування.

Функція годинника	Додаток
	Таймер прямого відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Для увімкнення та вимкнення Таймер прямого відліку оберіть: 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: ОК.

Налаштування: Таймер			
Крок 1	На дисплеї відображається: 0:00 	Крок 2	Крок 3
			
Натисніть: 	Встановіть Таймер	Натисніть: ОК.	
 Таймер відразу починає відлік.			

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Налаштування: Тривалість приготування				
Крок 1	Крок 2		Крок 3	Крок 4
			На дисплеї відображається: 0:00  STOP	
Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.	Натискайте кілька разів: 		Встановіть час приготування.	Натисніть: OK.
 Таймер відразу починає відлік.				

Налаштування: Затримка часу							
Крок 1	Крок 2		Крок 3	Крок 4		Крок 5	Крок 6
			На дисплеї відображається час доби  СТАРТ				На дисплеї відображається: --:--  СТОП
Виберіть функцію нагрівання.	Натискайте кілька разів: 		Встановіть час початку.	Натисніть: OK.		Встановіть час закінчення.	Натисніть: OK.
 Таймер починає відлік у встановлений час початку.							

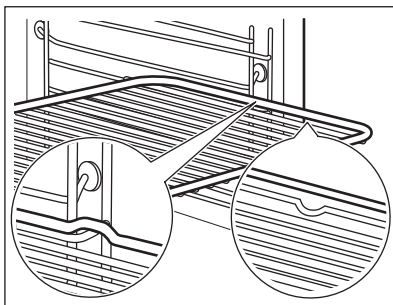
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

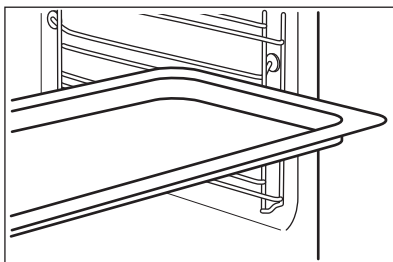
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



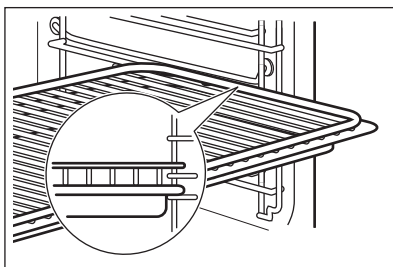
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Декo для випічки / Глибоке деко:

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



8.2 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:



температура духової шафи.



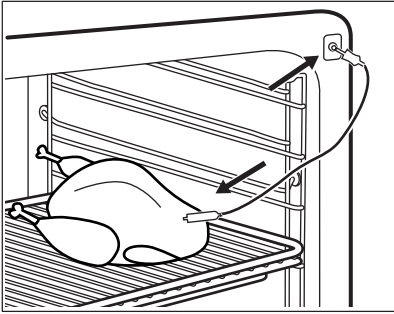
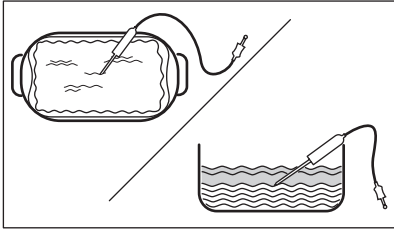

температура всередині продукту.


СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.	Не використовуйте для рідких страв.	Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.
--	-------------------------------------	---






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	Запіканка
Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.	Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.
	
Крок 4	Вставте штекер Термощуп у 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	<p>Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.</p> </div>
---------------	---



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції духової шафи.		
<p>Увімкніть її, коли працює духова шафа — встановлене готування продовжується, панель керування заблоковано. Увімкніть її, коли духову шафу вимкнено — духову шафу неможливо увімкнути, панель керування заблоковано.</p>		
	<p> OK — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал.</p>	<p> OK — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути.</p>
<p> 3 x  — миготить, коли увімкнено блокування.</p>		

9.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова 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
250 - максимум	3

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Затримка часу.

9.3 Охолоджувальний вентилятор


Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 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

10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.














Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см
-----------------------------	-----------------------------	------------------------------------	-----------------------------

10.3 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах				
		 (°C)	 (хв.)	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво				
 Ставте посуд на третій рівень полицки.				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40	





ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво








Ставте посуд на третій рівень полицки.

		 (°C)	 (хв.)
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	160	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30



ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво

		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	35 - 50	1 / 4



ГРИЛЬ



Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.



Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.



(хв.)



Грінки

Гриль

1 - 3

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

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, 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.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.

 <p>Аксессуары</p>	<p>Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.</p>
	<p>Аксессуары з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.</p>

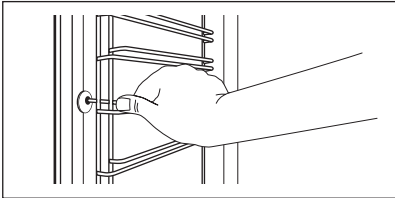
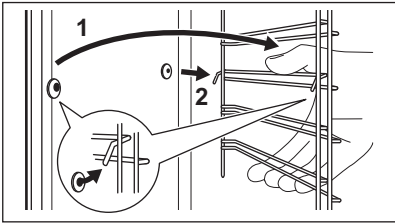
11.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парюю.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
<p>Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.</p>	<p>Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.</p>	<p>Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.</p>
<p>Для функції: Низька вологість очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.</p>		

11.3 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

<p>Крок 1</p> <p>Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.</p>	
<p>Крок 2</p> <p>Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.</p>	
<p>Крок 3</p> <p>Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.</p>	
<p>Крок 4</p> <p>Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.</p>	

11.4 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.




УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.


Перед Піролітичне очищення:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.	Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.
--	---	---

Піролітичне очищення

Крок 1	Увійдіть у меню: Очищення  .	
	опція	Тривалість
	C1 - Легке очищення	1 h
	C2 - Звичайне очищення	1 h 30 min
	C3 - Ретельне очищення	3 h
Крок 2	OK — натисніть, щоби вибрати програму очищення.	
Крок 3	OK — натисніть, щоб почати очищення.	
Крок 4	Після очищення поверніть ручку керування для функцій нагріву в положення «Вимк.».	


 У процесі очищення лампочка духової шафи не світиться.

Коли духову шафу досягає встановленої температури, дверцята блокуються. Доки дверцята заблоковано на дисплеї відображається: .

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.



Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Видаліть залишки з дна камери духової шафи.
--	--	---

11.5 Нагадування про очищення

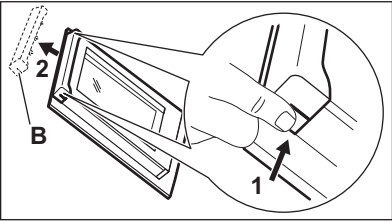
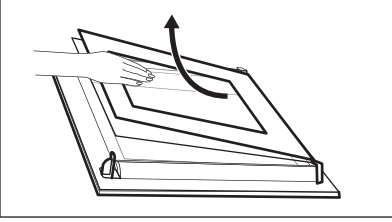
Духова шафа повідомляє про необхідність очищення за допомогою функції піролітичного чищення.	
 мигтить на дисплеї протягом 5 секунд після кожного сеансу готування .	Щоб вимкнути нагадування, введіть Меню і оберіть Налаштування, Нагадування про очищення.

11.6 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 завісах дверцят.	
Крок 3	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримачи дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	

<p>Крок 4</p>	<p>Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.</p>	
<p>Крок 5</p>	<p>Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.</p>	
<p>Крок 6</p>	<p>По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.</p>	
<p>Крок 7</p>	<p>Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.</p>	
<p>Крок 8</p>	<p>Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.</p>	
<p>Крок 9</p>	<p>Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.</p>	

11.7 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

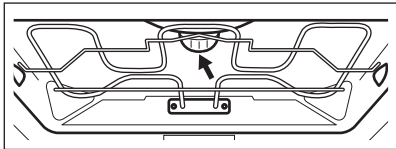
Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
<p>Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.</p>	<p>Відключіть духову шафу від електромережі.</p>	<p>Покладіть рушник на дно камери духової шафи.</p>

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

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.




Духова шафа не вмикається або не розігрівається

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духова шафа правильно під'єднана до електромережі.
Духова шафа не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята духової шафи зачинені.
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Духова шафа не нагрівається.	Вимкнено блокування від дітей.

 Компоненти	
Проблема	Переконайтеся, що
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Термощуп не працює.	Штекер Термощуп повністю вставлений у гніздо.

 Коди помилок	
Відображення на дисплеї	Переконайтеся, що
Err C2	Ви вийняли штекер Термощуп з гнізда.
Err3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
Err102	Дверцята духової шафи зачинені.
Err102	Замок дверцят не зламано.
00:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
<p>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.</p>	

 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.

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель
Код виробу
Серійний номер

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	BRE556360M 944188664 BRK556360M 944188665	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A +	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/кг	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/кг	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BRE556360M	35.0 кг
	BRK556360M	35.0 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи 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 духову шафу 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 духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі 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

	 - оберіть для введення Меню.
---	--

Структура Меню

Допомога при готуванні 	Очищення 	Налаштування 
--	--	--

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
 	 ОК	 01 – 012	 ОК	
Оберіть Меню, Налаштування.	Підтвердіть налаштування.	Оберіть налаштування.	Підтвердіть налаштування.	Відрегулюйте значення і натисніть ОК.



Налаштування

01	Час доби	Змінити	02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок уп-равл.	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

О9	Нагадування про очищення	Увімк./Вимк.	О10	Демонстраційний режим	Код активації: 2468
О11	Версія програмного забезпечення	Перевірте	О12	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.

www.aeg.com/shop



867371054-A-022022



AEG