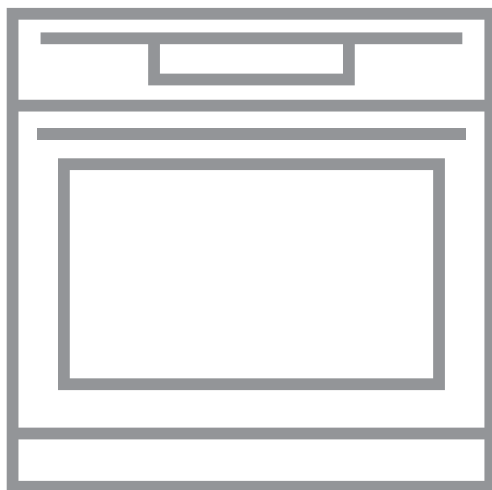


<b>BG</b> Ръководство за употреба	2	<b>RU</b> Инструкция по	
<b>CS</b> Návod k použití	41	эксплуатации	373
<b>EL</b> Οδηγίες Χρήσης	77	<b>SK</b> Návod na používanie	413
<b>ET</b> Kasutusjuhend	116	<b>SL</b> Navodila za uporabo	449
<b>HR</b> Upute za uporabu	152	<b>SR</b> Упутство за употребу	485
<b>HU</b> Használati útmutató	188	<b>UK</b> Інструкція	523
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	224		
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	262		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	299		
<b>RO</b> Manual de utilizare	337		

# USER MANUAL



BCE556360B  
BCE556360M  
BCK556360M

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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

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



За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изтеглете приложението **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

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>3</b>	<b>3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....</b>	<b>9</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	3	3.1 Общ преглед.....	9
1.2 Обща безопасност.....	4	3.2 Аксесоари.....	9
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>5</b>	<b>4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ     ФУРНАТА.....</b>	<b>10</b>
2.1 Инсталация.....	5	4.1 Контролен панел.....	10
2.2 Електрическо свързване.....	6	<b>5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>12</b>
2.3 Използване.....	7	5.1 Първоначално почистване.....	12
2.4 Грижа и почистване.....	8	5.2 Начално предварително затопляне.....	12
2.5 Вътрешно осветление.....	8		
2.6 Обслужване.....	8		
2.7 Изхвърляне.....	9		

<b>6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>12</b>	<b>11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>31</b>
6.1 Как да настроите: Функции нагриване.....	12	11.1 Бележки относно почистването.....	31
6.2 Функции за затопляне.....	13	11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	32
6.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	15	11.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата .....	32
6.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	15	11.4 Начин на използване: Каталитично почистване .....	32
6.5 Помощ при готвене.....	16	11.5 Как да премахнете и монтирате: Вратичка.....	33
<b>7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>22</b>	11.6 Как да подмените: Лампа.....	34
7.1 Функции на часовника.....	22	<b>12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>35</b>
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	22	12.1 Как да постъпите, ако.....	35
<b>8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>24</b>	12.2 Данни за сервизно обслужване.....	36
8.1 Поставяне на аксесоари.....	24	<b>13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>37</b>
8.2 Термосонда.....	25	13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*..	37
<b>9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>27</b>	13.2 Енергоспестяваща.....	38
9.1 Заключване.....	27	<b>14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>39</b>
9.2 Автоматично изключване.....	27	14.1 Меню.....	39
9.3 Охлаждащ вентилатор.....	27	<b>15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....</b>	<b>40</b>
<b>10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>27</b>		
10.1 Печене с влажност.....	27		
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:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## 1.2 Обща безопасност

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

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, 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.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

### 2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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 хранващия щепсел и хранващия кабел. Ако хранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте хранващите 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 хранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за хранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- 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.
- Този уред се доставя с електрохранващи щепсел и кабел.

## 2.3 Използване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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.
- Не почиствайте каталитичния емайл с почистващи препарати.

## 2.5 Вътрешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да 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.

## 2.6 Обслужване

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



## 2.7 Изхвърляне



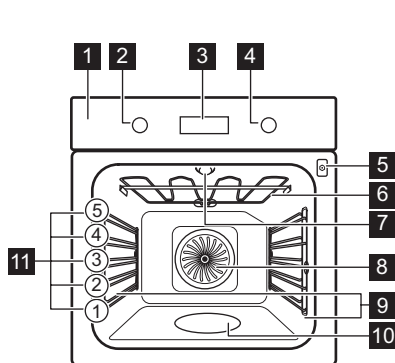
### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед

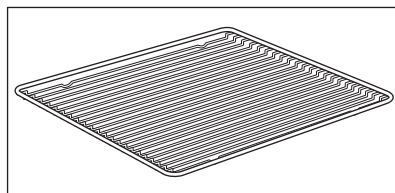


- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Гнездо за включване на термосондата
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Вътрешна част на фурната
- 11 Позиция на скара

### 3.2 Аксесоари

#### Скара/рафт

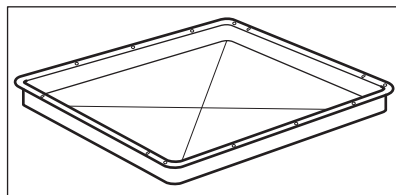
За съдове за готвене, тави за торти и печене.



# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

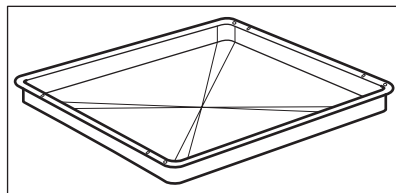
## Тава за печене

За торти и бисквити.



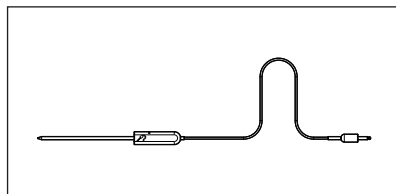
## Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



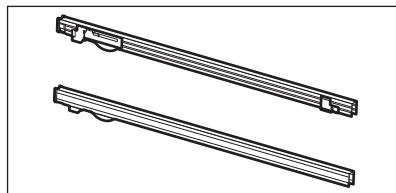
## Термосонда

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 Контролен панел


Сензорни полета на панела за управление					Натиснете	Завъртете ключа
				OK		
Таймер	Бързо нагряване	Осветление	Термосонда	Потвърдете настройката		
Изберете функция за нагряване, за да включите фурната.						



# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

Сензорни полета на панела за управление	Натиснете	Завъртете ключа
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.
	Екран със зададени функции на бутоните.

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

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

Индикатор за готвене с пара	
Термосонда Индикатор	

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване

Преди първоначалната 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".

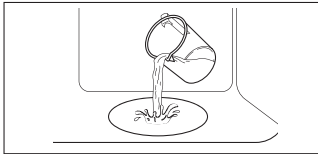


### 6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Започнете да готвите

Стъпка 1

Стъпка 2









Започнете да готвите	
	
Изберете функция за затопляне.	Задайте температурата. Натиснете: OK



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 за затопляне на пара.	Задайте температурата. Натиснете: OK	
<p><b>i</b> 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
 <p>Горещ въздух/ вентилир</p>	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 <p>Традиционно печене</p>	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 <p>SteamBake</p>	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.
 <p>Функция пица</p>	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 <p>Долен нагревател</p>	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 <p>Дълбоко замразени храни</p>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 <p>Печене с влажност</p>	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.
 <p>Грил</p>	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Турбо грил</b>	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 <b>Меню</b>	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"> <li>Термосонда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Алангле</li> <li>Средно изпечено</li> <li>Добре изпечено</li> </ul>

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




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

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









## 6.5 Помощ при готвене

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



























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


















# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

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




	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 г парче	  2; касерол 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; печена 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
<b>Друго</b> 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				

# 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. Нарезжете картофите на парчета.	35 мин





	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	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	Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи	1 - 1,5 кг	 2; касерол на скара	45 мин
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1,5 кг	 1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.	50 мин
P41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	15 мин
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; 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

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА




	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P45	Всички пълнозърнести зърнени/ ржени/ 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 нагряване спира.
	Отложен старт. За отлагане на старта и/или края на готвенето.
	Брояч. Максимумът е 23 ч и 59 мин Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

### 7.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете Настройки, Час от денонощието.	Настройте часовника.	Натиснете: ОК.






# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

## 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 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 СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## Как да настроите: Отложен старт

Стъпка 1	Стъпка 2		Стъпка 3	Стъпка 4		Стъпка 5	Стъпка 6
		На екрана се показва: часът от денонощието			На екрана се показва:		
Изберете функцията за затопляне.	Натиснете няколко пъти: 	нощието  СТАРТ	Настройте време за начало.	Натиснете: ОК.	--:--  СТОП	Настройте време за край.	Натиснете: ОК.
Таймерът  започва да отброява съгласно настроеното време за начало.							

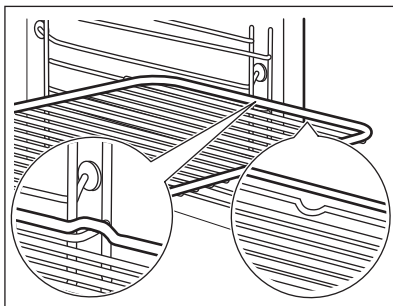
## 8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### 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.

#### Скара/рафт:

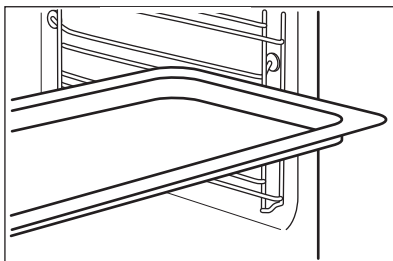
Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



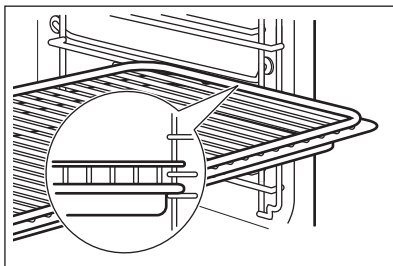


# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

**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:**

°C

Температурата на фурната.



Температурата в сърцевината.

**За максимално добри резултати при готвене:**

Съставките трябва да са със стайна температура.

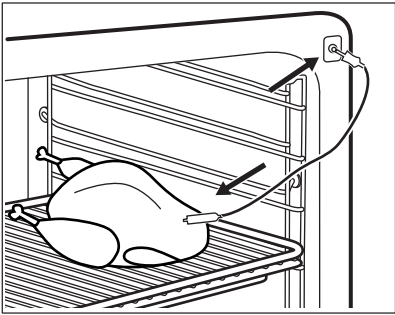
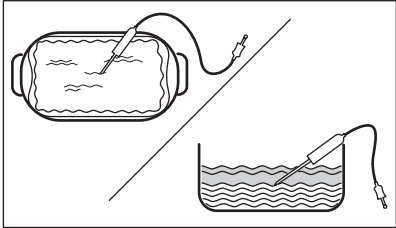


Не използвайте за течни ястия.

По време на готвене трябва да остане в чинията.

## Начин на използване: Термосонда






<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията на затопяне и ако е необходимо, температурата на фурната.

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

<b>Стъпка</b> 3	Въведете: Термосонда.	
<b>Месо, домашни птици и риба</b>	<b>Касерола</b>	
<p>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.</p>	<p>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.</p>	
		
<b>Стъпка</b> 4	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	
<b>Стъпка</b> 5	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.	
<b>Стъпка</b> 6	ОК - 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.	
<b>Стъпка</b> 7	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p><b>ВНИМАНИЕ!</b>            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

Тази функция предотвратява случайна промяна на работата на фурната.		
<p>Включете я, когато фурната работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен.</p> <p>Включете я, когато фурната е изключена - фурната не може да бъде включена, контролният панел е заключен.</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)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
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.

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

Използвайте позицията на третия рафт.

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







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

## 10.3 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

### Информация за изпитващи лаборатории

Изпитванията съгласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава				
		 (°C)	 (мин)	
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 см	Горещ въздух/вентилир	160	60 - 90	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	180	70 - 90	1

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити				
 Използвайте позицията на третия рафт.				
		 (°C)	 (мин)	
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир	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/вентилир	150	20 - 35	

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



## ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити



Използвайте позицията на третия рафт.



(°C)



(мин)

Малки кейкове 20 броя/  
табла, подгрейте празната  
фурна

Традиционно печене

170

20 - 30



## ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити



(°C)



(мин)



Масленки / Сладкиши  
на пръчици

Горещ въздух/вентил  
лир

140

25 - 45

1 / 4

Малки кейкове 20 броя/  
табла, подгрейте празната  
фурна

Горещ въздух/вентил  
лир

150

23 - 40

1 / 4

Пандишпанова торта  
без мазнина

Горещ въздух/вентил  
лир

160

35 - 50

1 / 4



## ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.



(МИН)



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. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.



**Всекидневна употреба**

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

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



## Акcesoари

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.

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

## 11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

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

## 11.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.



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

## 11.4 Начин на използване: Каталитично почистване

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



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

Почистете фурната с каталитично почистване		
Преди каталитично почистване, извадете всички аксесоари.		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изберете Меню  / Почистване  и натиснете ОК три пъти.	Когато почистването приключи, се чува сигнал. Фурната се изключва.	Когато фурната изстине, почистете вътрешността с мокра мека кърпа.
Продължителност: 1 ч.Каталитичният емайл е самопочистващ се, не го почиствайте с кърпа.		

## 11.5 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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



### ВНИМАНИЕ!

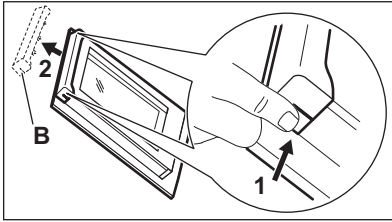
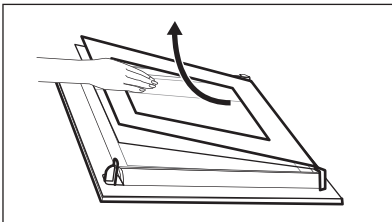
Вратата е тежка.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

<b>Стъпка 1</b>	Отворете вратата изцяло.	
<b>Стъпка 2</b>	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.	
<b>Стъпка 3</b>	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><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ъстри и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p>	
<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.</p>	
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p>	
<p><b>Стъпка 8</b></p>	<p>След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.</p>	
<p><b>Стъпка 9</b></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>	

## 11.6 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

<b>Стъпка 1</b>	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.	
<b>Стъпка 2</b>	Почистете стъкления капак.	
<b>Стъпка 3</b>	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.	
<b>Стъпка 4</b>	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.	Предпазителят не е изгорял.
Фурната не се затопля.	Заклучването е изключено.



#### Компоненти

Проблем	Проверете дали...
---------	-------------------

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



## Компоненти

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.
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	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	BCE556360B	33.0 кг
	BCE556360M	33.0 кг
	BCK556360M	33.0 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 приложим 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 ежедневното 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 - 011	 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	Демо режим	Активиращ код: 2468	010	Софтуерна версия	Проверка
011	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.



## 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](http://www.aeg.com/support)



Zaregistrujte svůj spotřebič a získáte lepší servis:

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



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

[www.aeg.com/shop](http://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, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>42</b>	<b>2.6 Servis.....</b>	<b>47</b>
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	42	2.7 Likvidace.....	47
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	43	<b>3. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>48</b>
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>44</b>	3.1 Celkový pohled.....	48
2.1 Instalace.....	44	3.2 Příslušenství.....	48
2.2 Připojení k elektrické síti.....	45	<b>4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU... </b>	<b>49</b>
2.3 Použití.....	46	4.1 Ovládací panel.....	49
2.4 Čištění a údržba.....	46	<b>5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>50</b>
2.5 Vnitřní osvětlení.....	47	5.1 První čištění.....	50

5.2 První přehřejání.....	51	10.3 Tabulky vaření pro zkušební.....	66
<b>6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>51</b>	<b>11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>68</b>
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	51	11.1 Poznámky k čištění.....	68
6.2 Pečicí funkce.....	52	11.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby.....	69
6.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....	53	11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky .....	69
6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	54	11.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění .....	69
6.5 Podporované Vaření.....	54	11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dviřka.....	70
<b>7. FUNKCE HODIN.....</b>	<b>60</b>	11.6 Jak vyměnit: Osvětlení.....	71
7.1 Funkce hodin.....	60	<b>12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>72</b>
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	60	12.1 Co dělat, když.....	72
<b>8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....</b>	<b>62</b>	12.2 Servisní údaje.....	73
8.1 Vkládání příslušenství.....	62	<b>13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>74</b>
8.2 Pečicí sonda.....	62	13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	74
<b>9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....</b>	<b>64</b>	13.2 Úspora energie.....	75
9.1 Zámek.....	64	<b>14. STRUKTURA NABÍDKY.....</b>	<b>75</b>
9.2 Automatické vypnutí.....	64	14.1 Nabídka.....	75
9.3 Chladicí ventilátor.....	65	<b>15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....</b>	<b>76</b>
<b>10. TIPY A RADY.....</b>	<b>65</b>		
10.1 Vlhký horkovzduch.....	65		
10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	66		

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

---

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

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

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v 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.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **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 čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se 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
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm

Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 2.3 Použití



### **VAROVÁNÍ!**

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při 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 otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé 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.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čisticích prostředků.

## 2.5 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidace



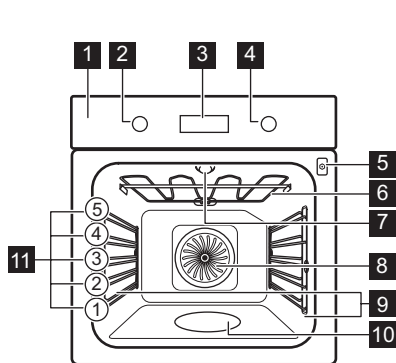
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled

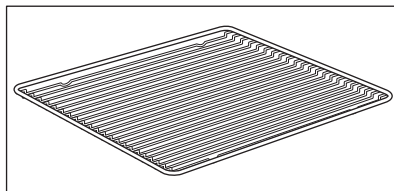


- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Zásuvka pro pečicí sondu
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Vlis vnitřku trouby
- 11 Polohy mřížky

### 3.2 Příslušenství

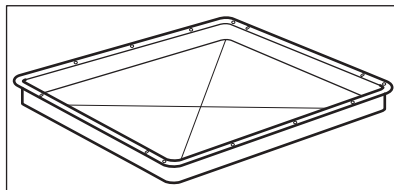
#### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



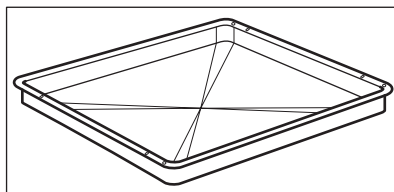
#### Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



#### Hluboký pekáč/plech

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

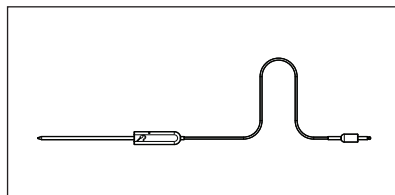




# JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

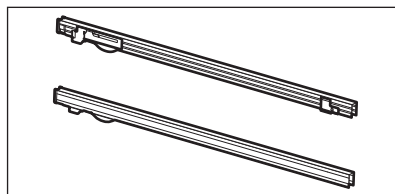
## Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.









## Teleskopické výsuvy



Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



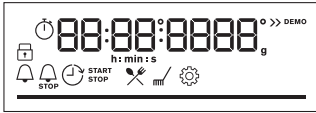
## 4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU


### 4.1 Ovládací panel


Senzorová tlačítka ovládacího panelu					Stiskněte	Otočte ovladačem
				OK		
Časovač	Rychlé zahřátí	Osvětlení	Pečící sonda	Potvrzení nastavení		
K zapnutí trouby zvolte pečící funkci.						
Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.						


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

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

	Displej s hlavními funkcemi.
---	------------------------------

Ukazatele na displeji				
 Zámek	 Podporované Vaření	 Čištění	 Nastavení	 Rychlé zahřátí
<b>Ukazatele časovače:</b>				





<b>Stavová lišta</b> – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.	
---	---

<b>Ukazatel pečení v páře</b>	
<b>Pečící sonda kontrolka</b>	

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 <b>VAROVÁNÍ!</b> Viz kapitoly o bezpečnosti.
---

### 5.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdnou troubu a nastavte čas:			
			 <b>00:00</b> Nastavte čas. Stiskněte tlačítko <b>OK</b> .

## 5.2 První přehřátí



Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

<b>Krok 1</b>	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
<b>Krok 2</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
<b>Krok 3</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci . Nechte troubu pracovat 15 minut.
<p> Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.</p>	

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce




Zahájení vaření	
Krok 1	Krok 2
Zvolte pečicí funkci.	Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK

### Dušení

Přesvědčte se, že je trouba chladná.

<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>	<b>Krok 4</b>
---------------	---------------	---------------	---------------



# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ









Dušení			
			Přehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti. Vložte jídlo do trouby.
Naplněte vlis vnitřku trouby vodou z kochoutku.	Vyberte funkci dušení.	Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK.	
<p><b>i</b> Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.</p>			

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

## 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.

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

## 6.3 Poznámky: 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 nejuspěšněji.







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"> <li>Pečicí sonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepropečené</li> <li>Středně velké</li> <li>Dobře propečené</li> </ul>

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









## 6.5 Podporované Vaření

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

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
<b>Hovězí</b> 🍖				
P1	<b>Hovězí pečeně, nepropečená</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	🔪📏 2; <b>plech na pečení</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 40 min.
P2	<b>Hovězí pečeně, středně propečená</b>			~ 50 min.
P3	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená</b>			~ 60 min.
P4	<b>Steak, středně propečený</b>	180–220 g na jeden kus; 3 cm silné plátky	🔪📏📏 3; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 15 min.
P5	<b>Hovězí pečeně / dušená</b> (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1,5–2 kg	🔪📏 2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do trouby.	~ 120 min.
P6	<b>Hovězí pečeně, nepropečená</b> (nízkoteplotní pečení)	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	🔪📏 2; <b>plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření nebo jednoře sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P7	<b>Hovězí pečeně, středně propečená</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 85 min.
P8	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 130 min.


























# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

















	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P9	<b>Filet, nepropečený</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 75 min.
P10	<b>Filet, středně propečený</b> (nízkoteplotní pečení)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky	 <b>2; plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 90 min.
P11	<b>Filet, propečený</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 120 min.
<b>Telecí</b> 				
P12	<b>Telecí pečeně</b> (např. plecko)	0,8–1,5 kg; 4 cm silné kousky	 <b>2; pečicí mísa na tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.	~ 80 min.
<b>Vepřové</b> 				
P13	<b>Pečeně z vepřové krkovičky nebo plec-ka</b>	1,5–2 kg	 <b>2; pečicí mísa na tvarovaném roštu</b> V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 120 min.
P14	<b>Trhané vepřové</b> (nízkoteplotní pečení)	1,5–2 kg	 <b>2; plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 215 min.
P15	<b>Kýta, čerstvá</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky	 <b>2; pečicí mísa na tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření.	~ 55 min.
P16	<b>Vepřová žebírka</b>	2–3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 <b>3; hluboký pekáč</b> Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.	90 min.







	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
<b>Jehněčí</b> 🐷				
P17	<b>Jehněčí stehno s kostmi</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm silné kousky	🔪☑️ 2; pečicí mísa na <b>plechu na pečení</b> Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 130 min.
<b>Drůbež</b> 🐔				
P18	<b>Celé kuře</b>	1–1,5 kg; čerstvé	🔪☑️ 2; 🍷 200 ml; zapékací mísa na <b>plechu na pečení</b> Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 60 min.
P19	<b>Půlka kuřete</b>	0,5–0,8 kg	🔪☑️ 3; <b>plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření.	~ 40 min.
P20	<b>Kuřecí prsa</b>	180–200 g na jeden kus	🔪☑️ 2; zapékací mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.	~ 25 min.
P21	<b>Kuřecí stehna, čerstvá</b>	-	🔪☑️ 3; <b>plech na pečení</b> Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.	~ 30 min.
P22	<b>Kachna, celá</b>	2–3 kg	🔪☑️ 2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.	~ 100 min.
P23	<b>Husa, celá</b>	4–5 kg	🔪☑️ 2; <b>hluboký pekáč</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.	~ 110 min.
<b>Jiné</b> 🐷				

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P24	Sekaná	1 kg	  2; <b>tvarovaný rošt</b> Použijte své oblíbené koření.	~ 60 min.
<b>Ryba</b> 				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5–1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečení</b> Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.	~ 30 min.
P26	Rybí filé	-	  3; zapékací mísa na <b>tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření.	20 min
<b>Sladké pečivo / dezerty</b>   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení <b>natvarovaném roštu</b>	90 min.
P28	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml; <b>plech na pečení</b>	60 min.
P29	Jablečný koláč	-	 2; forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>	40 min.
P30	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml;  22cm forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>	60 min.
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg	 3; <b>hluboký pekáč</b>	30 min.
P32	Čokoládové muffiny	-	 2;  100–150 ml; plech na muffiny na <b>tvarovaném roštu</b>	30 min.
P33	Biskupský chlebíček	-	 2; forma na biskupský chlebíček na <b>tvarovaném roštu</b>	50 min.
<b>Zeleninové pokrmy / přílohy</b>   				





	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
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.
Zapékání jídel, chléb a pizza   				
P39	Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat	1–1,5 kg	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu	45 min
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1–1,5 kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.	50 min.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem	15 min
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem	25 min.
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu	45 min

# FUNKCE HODIN




	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0,8 kg	 3;  150 ml; <b>plech na pečení</b> 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; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem / <b>tvárováný rošt</b>	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.
	Časovač. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.

### 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin







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

## Jak nastavit: Minutka

Krok 1	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
Stiskněte: 		Nastavte Minutka	Stiskněte: OK.






**i** Časovač začne okamžitě odpočítávat.

## 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.

**i** 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.

**i** Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

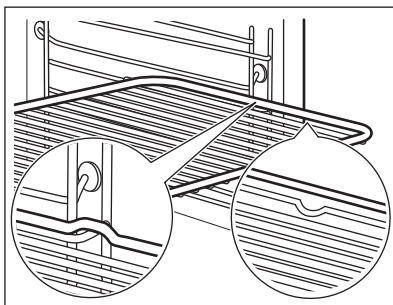
## 8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

### 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.

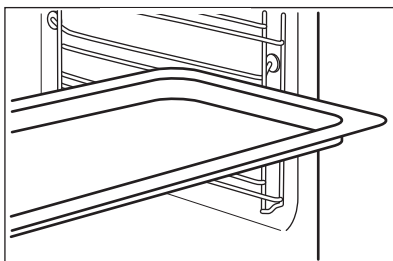
#### **Tvarovaný rošt:**

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů.



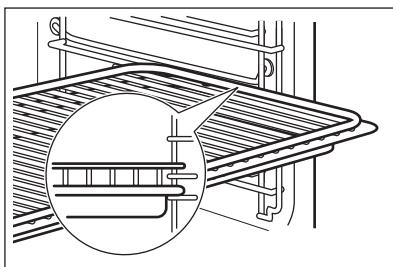
#### **Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

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 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

°C  
Teplota trouby.

  
Teplota ve středu pokrmu.

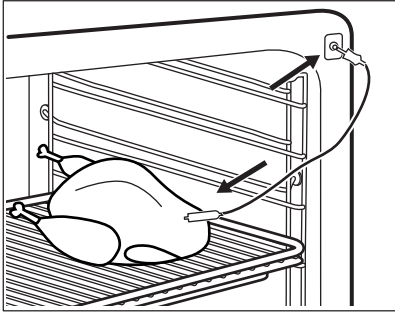
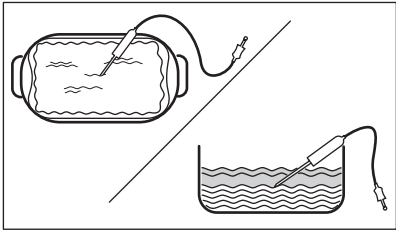
Pro dosažení nejlepších výsledků:

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.



Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

## Pokyny k použití: Pečicí sonda







<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.	
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.	
<b>Krok 3</b>	Vložte: Pečicí sonda.	
<b>Maso, drůbež a ryby</b>	<b>Dušená/zapékaná jídla</b>	
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.	
		
<b>Krok 4</b>	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.	

# DOPLŇKOVÉ FUNKCE

<b>Krok 5</b>	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
<b>Krok 6</b>	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.
<b>Krok 7</b>	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>VAROVÁNÍ!</b> Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</div>



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Zámek



<b>Tato funkce brání náhodné změně funkce trouby.</b>		
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.		
 	 OK – stisknutím a podržením funkci zapnete. Zazní zvukový signál.	 OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.
 3x  – bliká při zapnutí zámku.		

### 9.2 Automatické vypnutí

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

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



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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečící 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


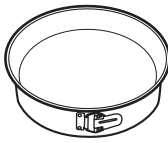

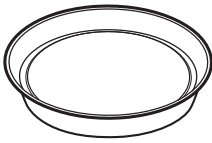
### 10.1 Vlhký horkovzduch

Nejlépeších 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. Pohlčují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

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

## 10.3 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, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
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 pro-  
středky

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. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.



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.

 <b>Příslušenství</b>	<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>Neprůhledná příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.</p>

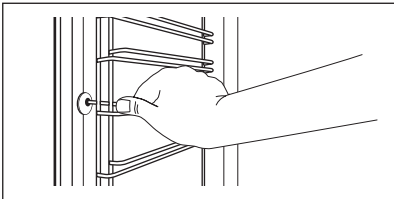
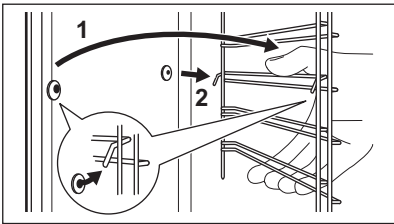
## 11.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

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>
<p>V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.</p>		

## 11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.



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

## 11.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Vnitřek trouby je potažen katalytickým smaltem. Během katalýzy absorbuje tuky. Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

## Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

Před katalytickým čištěním vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zvolte Nabídka  / Čištění  a třikrát stiskněte OK.	Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Trouba se vypne.	Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.
Trvání: 1 h. Katalytický smalt je samočisticí, nečistěte jej hadříkem.		

## 11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



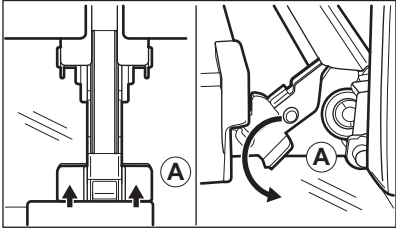
### VAROVÁNÍ!

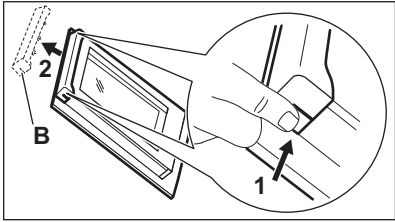
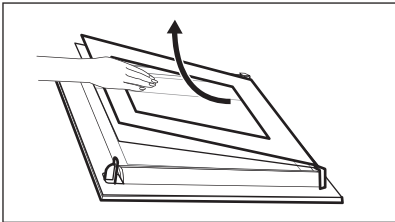
Dvířka jsou těžká.



### POZOR!

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

<b>Krok 1</b>	Zcela otevřete dvířka.	
<b>Krok 2</b>	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
<b>Krok 3</b>	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.	

<b>Krok 4</b>	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
<b>Krok 5</b>	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
<b>Krok 6</b>	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
<b>Krok 7</b>	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
<b>Krok 8</b>	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
<b>Krok 9</b>	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohli povrch dvířek přehřívát.	

## 11.6 Jak vyměnit: Osvětlení



### VAROVÁNÍ!

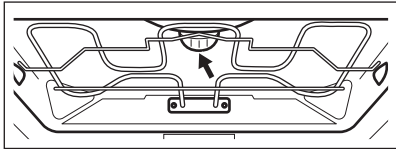
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

### 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.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ŽÁVAD

## Horní žárovka

<b>Krok 1</b>	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
<b>Krok 2</b>	Skleněný kryt vyčistěte.	
<b>Krok 3</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
<b>Krok 4</b>	Nasadte skleněný kryt.	

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ŽÁVAD



### 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.	Není spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Zámek je vypnutý.



#### Součásti

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.





## Součásti

Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka Pečicí sonda je zcela zasunutá do zásuvky.



## Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Chyba C2	Vytáhli jste zástrčku Pečicí sonda ze zásuvky.
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	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
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	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 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.

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

# STRUKTURA NABÍDKY

				
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 vypnutí	O4	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
O5	Pečící sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	O6	Časovač	Zap/Vyp
O7	Osvětlení	Zap/Vyp	O8	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
O9	Režim demo	Aktivační kód: 2468	O10	Verze software	Kontrola
O11	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.

## 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](http://www.aeg.com/support)



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

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

<b>1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....78</b>	<b>2.5</b> Εσωτερικός φωτισμός..... 83
<b>1.1</b> Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων.....78	<b>2.6</b> Σέρβις..... 84
<b>1.2</b> Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια..... 79	<b>2.7</b> Απόρριψη..... 84
<b>2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....80</b>	<b>3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... 84</b>
<b>2.1</b> Εγκατάσταση..... 80	<b>3.1</b> Γενική επισκόπηση..... 84
<b>2.2</b> Ηλεκτρική σύνδεση..... 81	<b>3.2</b> Αξεσουάρ..... 84
<b>2.3</b> Χρήση..... 82	<b>4. ΓΙΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.....85</b>
<b>2.4</b> Φροντίδα και καθαρισμός..... 83	<b>4.1</b> Πίνακας χειριστηρίων..... 85

<b>5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΪΣΗ.....</b>	<b>87</b>	<b>10.2</b> Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ.....	104
<b>5.1</b> Αρχικός καθαρισμός.....	87	<b>10.3</b> Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών.....	104
<b>5.2</b> Αρχική προθέρμανση.....	87		
<b>6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΪΣΗ.....</b>	<b>87</b>	<b>11. ΦΡΟΝΤΪΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....</b>	<b>106</b>
<b>6.1</b> Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης.....	87	<b>11.1</b> Σημειώσεις για τον καθαρισμό... ..	106
<b>6.2</b> Προγράμματα.....	89	<b>11.2</b> Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου.....	107
<b>6.3</b> Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .....	90	<b>11.3</b> Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαχαρών .....	107
<b>6.4</b> Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια.....	90	<b>11.4</b> Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός .....	108
<b>6.5</b> Μαγείρεμα με βοήθεια.....	91	<b>11.5</b> Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα.....	108
<b>7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΪΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....</b>	<b>97</b>	<b>11.6</b> Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.....	110
<b>7.1</b> Λειτουργίες ρολογιού.....	97	<b>12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΪΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....</b>	<b>110</b>
<b>7.2</b> Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.....	98	<b>12.1</b> Τι να κάνετε αν.....	110
<b>8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΪΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....</b>	<b>99</b>	<b>12.2</b> Δεδομένα σέρβις.....	112
<b>8.1</b> Εισαγωγή αξεσουάρ.....	99	<b>13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ.....</b>	<b>112</b>
<b>8.2</b> Αισθ. Φαγητού.....	100	<b>13.1</b> Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*.....	112
<b>9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΪΕΣ.....</b>	<b>102</b>	<b>13.2</b> Εξοικονόμηση ενέργειας.....	113
<b>9.1</b> Κλειδίωμα.....	102	<b>14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ.....</b>	<b>114</b>
<b>9.2</b> Αυτόματα απενεργοποίηση.....	102	<b>14.1</b> Μενού.....	114
<b>9.3</b> Ανεμιστήρας.....	103	<b>15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....</b>	<b>115</b>
<b>10. ΥΠΟΔΕΪΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....</b>	<b>103</b>		
<b>10.1</b> Υγρός Θερμός Αέρας .....	103		

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

---

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή

έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. 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 σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, 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, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

---

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.



- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα 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.
- 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 σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:

- μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
- μην τοποθετείτε 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 ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φιλτράρισμα 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. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση με απορρυπαντικά.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

# ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## 2.6 Σέρβις

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

## 2.7 Απόρριψη



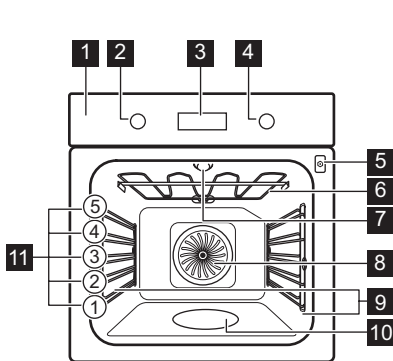
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

# 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## 3.1 Γενική επισκόπηση

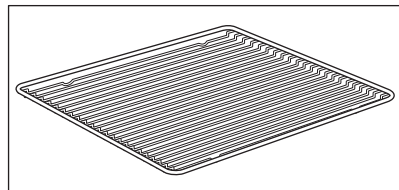


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης λειτουργίας
- 5 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 6 Αντίσταση
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 11 Θέσεις σχάρας

## 3.2 Αξεσουάρ

### Μεταλλική σχάρα

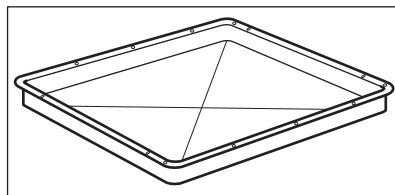
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



# ΓΙΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

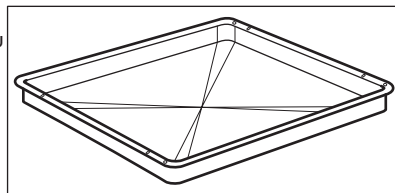
## Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



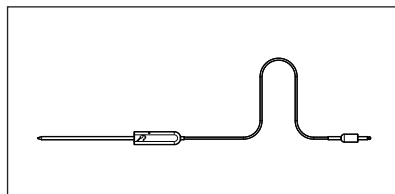
## Ταψί ψησίματος / γκριλ

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



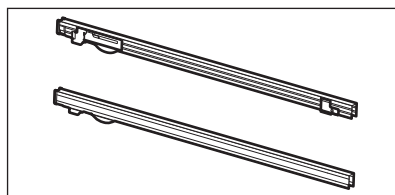
## Αισθ. Φαγητού

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 Πίνακας χειριστηρίων


Πεδία αισθητήρα πίνακα ελέγχου					Πιέστε το κουμπί	Στρέψτε τον διακόπτη
				OK		
Χρονο-διακόπτης	Ταχεία προθέρμανση	Φωτισμός Φούρνου	Αισθ. Φαγητού	Επιβεβαίωση ρύθμισης		



# ΓΙΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

<b>Πεδία αισθητήρα πίνακα ελέγχου</b>	<b>Πιέστε το κουμπί</b>	<b>Στρέψτε τον διακόπτη</b>
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.
	Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.

<b>Ενδείξεις οθόνης</b>				
 Κλείδωμα	 Μαγείρεμα με βοήθεια	 Καθαρισμός	 Ρυθμίσεις	 Ταχεία προθέρμανση
<b>Ενδείξεις χρονοδιακόπτη:</b>				

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

<b>Ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό</b>	
<b>Αισθ. Φαγητού ένδειξη</b>	

## 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 ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.





### 6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Ξεκινήστε το μαγείρεμα

Βήμα 1






Βήμα 2

## Ξεκινήστε το μαγείρεμα

 	 
Επιλέξτε ένα πρόγραμμα.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK

## 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.	Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK	

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

## Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα με ατμό:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
--------	--------	--------













## Όταν ολοκληρωθεί 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	Εφαρμογή
 <b>Θερμός Αέρας</b>	<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>
 <b>Πάνω/Κάτω Θέρμανση</b>	<p>Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.</p>
 <b>SteamBake</b>	<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>
 <b>Λειτουργία Πίτσα</b>	<p>Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.</p>
 <b>Κάτω Θέρμανση</b>	<p>Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.</p>
 <b>Καταψυγμένα τρόφιμα</b>	<p>Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κудωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).</p>

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 <b>Υγρός Θερμός Αέρας</b>	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 .
 <b>Γκριλ</b>	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 <b>Γκριλ με Θερμό Αέρα</b>	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 <b>Μενού</b>	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"> <li>Αισθ. Φαγητού</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Λίγο ψημένο</li> <li>Μεσαία Ψημένο</li> <li>Καλοψημένο</li> </ul>


**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








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 σάκρας.
















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





















	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σάκρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
Βοδινό 				

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ




















	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 4 - 5 cm	 <b>2, ταψί ψησίματος</b> 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	  <b>3, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα</b> 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	  <b>2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα</b> 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	  <b>2, ταψί ψησίματος</b> 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.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P9	<b>Φιλέτο, λίγο ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	 <b>2, ταψί ψησίματος</b> 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	<b>Φιλέτο, μέτρια ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 90 λεπ.
P11	<b>Φιλέτο, καλοψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 120 λεπ.
<b>Μοσχάρι</b> 				
P12	<b>Ψητό μοσχάρι</b> (π.χ. ωμοπλάτη)	0,8 - 1,5 kg, κομμάτια πάχους 4 cm	 <b>2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.	~ 80 λεπ.
<b>Χοιρινό</b> 				
P13	<b>Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα</b> Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 120 λεπ.
P14	<b>Χοιρινό πουλντ</b> (χαμηλή θερμοκρασία)	1,5 - 2 kg	 <b>2, ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	~ 215 λεπ.
P15	<b>Μπριζόλα, φρέσκια</b>	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	 <b>2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 55 λεπ.














	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P16	Παιδάκια	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμό, λεπτά παιδάκια πάχους 2 - 3 cm	 3, βαθύ ταψί Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	90 λεπ.
<b>Αρνί</b> 				
P17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα	1,5 - 2 kg, φέτες πάχους 7 - 9 cm	  2, σκεύος ψησίματος στο ταψί ψησίματος Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 130 λεπ.
<b>Πουλερικά</b> 				
P18	Ολόκληρο κοτόπουλο	1 - 1,5 kg, φρέσκο	  2,  200 ml, γάστρα πάνω στο ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	~ 60 λεπ.
P19	Μισό κοτόπουλο	0,5 - 0,8 kg	  3, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 40 λεπ.
P20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200 g το τεμάχιο	   2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.	~ 25 λεπ.
P21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα	-	  3, ταψί ψησίματος Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.	~ 30 λεπ.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P22	Πάπια, ολόκληρη	2 - 3 kg	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 100 λεπ.
P23	Χήνα, ολόκληρη	4 - 5 kg	  2, <b>βαθύ ταψί</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 110 λεπ.
<b>Άλλα</b> 				
P24	Ρολό κιμάς	1 kg	  2, <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 60 λεπ.
<b>Ψάρι</b> 				
P25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ	0,5 - 1 kg ανά ψάρι	  2, <b>ταψί ψησίματος</b> Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.	~ 30 λεπ.
P26	Ψάρι φιλέτο	-	  3, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	20 λεπ.
<b>Ψήσιμο γλυκών / επιδόρπια</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2,  ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	90 λεπ.
P28	Μηλόπιτα	-	 2,  100 - 150 ml, <b>ταψί ψησίματος</b>	60 λεπ.
P29	Τάρτα μήλου	-	 2, φόρμα για πίτες στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	40 λεπ.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ




	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P30	Μηλόπιτα	-	 2,  100 - 150 ml,  φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	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 <b>μεταλλική σχάρα</b>	30 λεπ.
P33	Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	50 λεπ.
<b>Λαχανικά / Συνοδευτικά πιάτα</b>   				
P34	Ψητές πατάτες	1 kg	 2, <b>ταψί ψησίματος</b> Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.	50 λεπ.
P35	Φέτες	1 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b> 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, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.	30 λεπ.
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0,5 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b>	25 λεπ.
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0,75 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b>	25 λεπ.
<b>Γκρατινάρισμα, ψωμί και πίτσα</b>   				
P39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά νουντλ	1 - 1,5 kg	 2, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	45 λεπ.




	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P40	Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)	1 - 1,5 kg	 1, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	50 λεπ.
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	  2,  100 ml, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος	15 λεπ.
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	  2, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος	25 λεπ.
P43	Κις	-	 2, φόρμα ψησίματος στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	45 λεπ.
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0,8 kg	  3,  150 ml, <b>ταψί ψησίματος</b> 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, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / <b>μεταλλική σχάρα</b>	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.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
	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 ρολογιού

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

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής			
Βήμα 1		Βήμα 2	Βήμα 3
	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 		
Πιέστε: 		Ρυθμίστε τον Χρονομετρητής	Πατήστε: OK.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.			

Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος				
Βήμα 1	Βήμα 2		Βήμα 3	Βήμα 4
			Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00  STOP	
Επιλέξτε πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.	Πατήστε: OK.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.				

Τρόπος ρύθμισης: Καυστέρηση Έναρξης							
Βήμα 1	Βήμα 2		Βήμα 3	Βήμα 4		Βήμα 5	Βήμα 6
			Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα  ΕΝΑΡΞΗ				Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:--  ΔΙΑΚΟΠΗ
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Πατήστε: OK.		Ρυθμίστε την ώρα τέλους.	Πατήστε: OK.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια καθορισμένη ώρα έναρξης.							

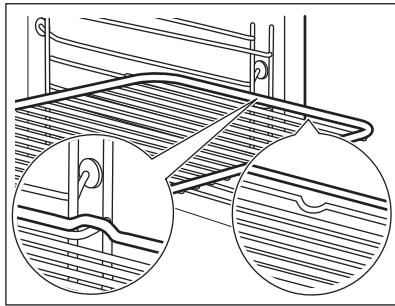
## 8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΉΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

### 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 ολισθήση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

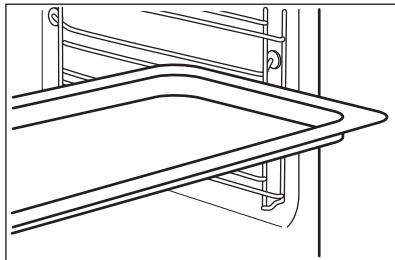
## Μεταλλική σχάρα:

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



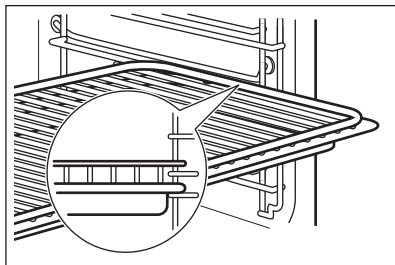
## Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



## Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



## 8.2 Αισθ. Φαγητού

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

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:



Η θερμοκρασία του φούρνου.

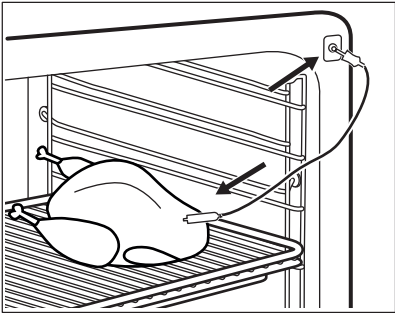
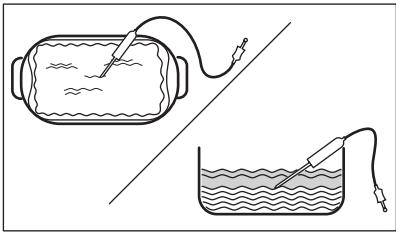



Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.


## Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.	Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.
---	--	--

## Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού






<b>Βήμα 1</b>	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.	
<b>Βήμα 2</b>	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.	
<b>Βήμα 3</b>	Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.	
<b>Κρέας, πουλερικά και ψάρι</b>	<b>Γάστρα</b>	
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.	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.	
		
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.	
<b>Βήμα 5</b>	 - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.	

# ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

<b>Βήμα 6</b>	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.
<b>Βήμα 7</b>	Αφαιρέστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!</b> Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο Αισθ. Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.</div>



## 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



### 9.1 Κλείδωμα

<b>Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας φούρνου.</b>		
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	 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

 (°C)	 (ώ)
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 κρυσώσει 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.

			
<b>Ταψί πίτσας</b>	<b>Πυρίμαχο ταψί</b>	<b>Κεραμικά φορμάκια</b>	<b>Βαθύ ταψί/φόρμα βάρ- σης τάρτας</b>
Σκούρο, μη ανακλαστι- κό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστι- κό 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)	 (λεπτά)	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπα- ρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπα- ρά	Πάνω/Κάτω Θέρμαν- ση	160	35 - 50	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμαν- ση	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
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

# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



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. Μη το χρησιμοποιήσετε στις καταλυτικές επιφάνειες.



Καθημερινή Χρήση

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

Μην αποθηκεύετε φαγητό στον φούρνο για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε 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

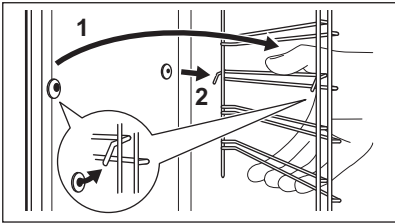
Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

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

## 11.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

<b>Βήμα 1</b>	Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	
<b>Βήμα 2</b>	Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.	

<b>Βήμα 3</b>	Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.	
<b>Βήμα 4</b>	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: Καταλυτικός καθαρισμός

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

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

### Καθαρίστε τον φούρνο με καταλυτικό καθαρισμό

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ πριν από τον καταλυτικό καθαρισμό.

<b>Βήμα 1</b>	<b>Βήμα 2</b>	<b>Βήμα 3</b>
Επιλέξτε Μενού  / Καθαρισμός  και πιέστε <b>OK</b> τρεις φορές.	Όταν τελειώσει ο καθαρισμός, ακούγεται το σήμα. Ο φούρνος σβήνει.	Όταν κρυώσει ο φούρνος, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.
Διάρκεια: 1 ώ. Η καταλυτική εμαγιέ επίστρωση είναι αυτοκαθαριζόμενη, μην την καθαρίζετε με πανί.		

## 11.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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



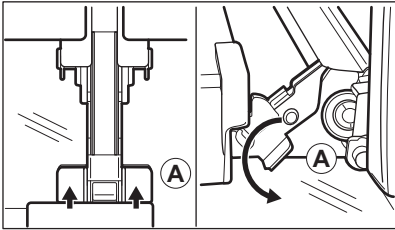
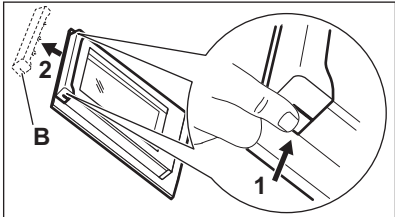
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η πόρτα είναι βαριά.



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

<b>Βήμα 1</b>	Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.	
<b>Βήμα 2</b>	Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.	
<b>Βήμα 3</b>	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.	
<b>Βήμα 4</b>	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
<b>Βήμα 5</b>	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
<b>Βήμα 6</b>	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.	
<b>Βήμα 7</b>	Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
<b>Βήμα 8</b>	Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.	
<b>Βήμα 9</b>	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

### 11.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



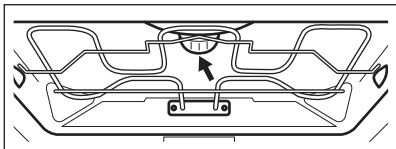
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

#### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

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

### Επάνω λαμπτήρας

<b>Βήμα 1</b>	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.	
<b>Βήμα 2</b>	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.	
<b>Βήμα 3</b>	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.	
<b>Βήμα 4</b>	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.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Το κλείδωμα είναι απενεργοποιημένο.



## Εξαρτήματα

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	Η λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.
Ο Αισθ. Φαγητού δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του Αισθ. Φαγητού έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή.



## Κωδικοί σφάλματος

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη...	Ελέγξτε εάν...
Err C2	Αφαιρέσατε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή.
0:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.

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



## Καθαρισμός

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
----------	----------------

# ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ



## Καθαρισμός

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	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
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	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 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.

### 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.

# ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ

## 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	 O1 - O11	 OK	
Επιλέξτε το Μενού, Ρυθμίσεις.	Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.	Επιλέξτε τη ρύθμιση.	Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.	Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε OK.

Ρυθμίσεις					
O1	Ωρα	Αλλαγή	O2	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
O3	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	O4	Ένταση Βομβητή	1 - 4

Ρυθμίσεις					
05	Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή 2 - Συναγερμός	06	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	08	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468	010	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
011	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.

## 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](http://www.aeg.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
[www.aeg.com/shop](http://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, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigusi teha muutusi.

## SISUKORD

---

<b>1. OHUTUSINFO</b> .....	<b>117</b>	<b>2.7 Kõrvaldamine</b> .....	<b>122</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	117	<b>3. TOOTE KIRJELDUS</b> .....	<b>123</b>
1.2 Üldine ohutus.....	118	3.1 Üldine ülevaade.....	123
<b>2. OHUTUSJUHISED</b> .....	<b>119</b>	3.2 Lisatarvikud.....	123
2.1 Paigaldamine.....	119	<b>4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE</b> ... 124	
2.2 Elektriühendus.....	120	4.1 Juhtpaneel.....	124
2.3 Kasutamine.....	121	<b>5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST</b> .....	<b>125</b>
2.4 Puhastus ja hooldus.....	121	5.1 Esmane puhastamine.....	125
2.5 Sisevalgustus.....	122	5.2 Algne eelkuumutamine.....	126
2.6 Hooldus.....	122		

<b>6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>126</b>	<b>10.3</b> Kõpsetustabelid testimisasutustele.....	141
<b>6.1</b>		<b>11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>143</b>
Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid	126	<b>11.1</b> Juhised puhastamiseks.....	143
<b>6.2</b> Kõpsetusrežiimid.....	127	<b>11.2</b> Kuidas puhastada: Veesüvend..	144
<b>6.3</b> Märkused: Niiske kõpsetus põõrdõhuga.....	128	<b>11.3</b> Kuidas eemaldada: restitoid ..	144
<b>6.4</b> Kuidas seadistada: Juhendatud kõpsetamine.....	129	<b>11.4</b> Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus .....	144
<b>6.5</b> Juhendatud kõpsetamine.....	129	<b>11.5</b> Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk S.....	145
<b>7. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>135</b>	<b>11.6</b> Kuidas asendada: lamp.....	146
<b>7.1</b> Kella funktsioonid.....	135	<b>12. VEAOTSING.....</b>	<b>147</b>
<b>7.2</b> Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	135	<b>12.1</b> Mida teha, kui.....	147
<b>8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....</b>	<b>136</b>	<b>12.2</b> Hooldusandmed.....	148
<b>8.1</b> Tarvikute sisestamine.....	136	<b>13. ENERGIATÕHUSUS.....</b>	<b>149</b>
<b>8.2</b> Toidusensor.....	137	<b>13.1</b> Tooteinfo ja toote infoleht*.....	149
<b>9. LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>139</b>	<b>13.2</b> Energia kokkuhoid.....	150
<b>9.1</b> Lukk.....	139	<b>14. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>150</b>
<b>9.2</b> Automaatne väljalülitus.....	139	<b>14.1</b> Menüü.....	150
<b>9.3</b> Jahutusventilaator.....	140	<b>15. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>151</b>
<b>10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>140</b>		
<b>10.1</b> Niiske kõpsetus põõrdõhuga....	140		
<b>10.2</b> Niiske kõpsetus põõrdõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	140		

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed

vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

- HOIATUS: Elektrilöögi 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 külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas 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 tagaososa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaososa 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
Kinnituskruvid	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 pistikupesaga.
- 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.
- 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 kuuma 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.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

## 2.5 Sisevalgustus



**HOIATUS!**  
Elektrilöögi oht!

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

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine

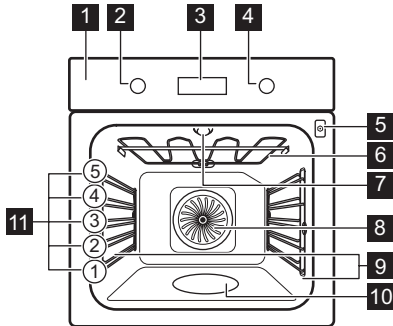


**HOIATUS!**  
Lämbumis- või vigastusohu!

- 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

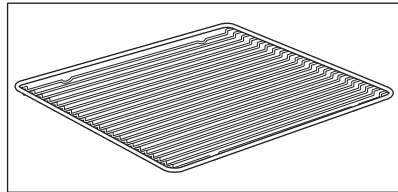


- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Toidutermomeetri pesa
- 6** Kuumutuselement
- 7** Lamp
- 8** Ventilator
- 9** Riilutugi, eemaldatav
- 10** Ahjuõõnsus
- 11** Riili asendid

### 3.2 Lisatarvikud

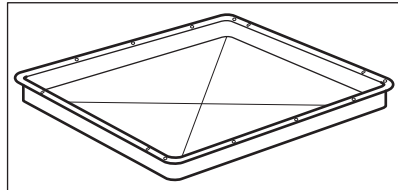
#### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



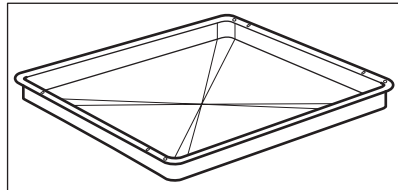
#### Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



#### Grill-/küpsetuspann

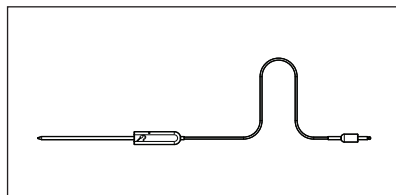
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

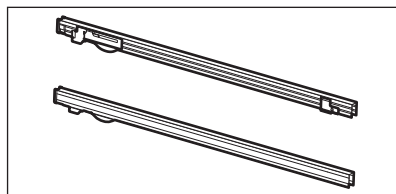
## Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



## Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



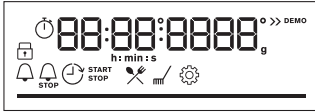
## 4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

### 4.1 Juhtpaneel

Juhtpaneeli sensorväljad					Vajutage	Pöörake nuppu
				OK		
Taimer	Kiirkuumus	Sisevalgustus	Toiduter-momeeter	Kinnitage seaded		
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.

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

## Ekraani indikaatorid

Lukk	Juhendatud küpsetamine	Puhastamine	Seaded	Kiirkuumus
<b>Taimeri indikaatorid:</b>				

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



Auruküpssetuse indikaator



Toidusensor indikaator



## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:




An icon showing a cleaning brush and a document.	An icon showing hands being washed with soap bubbles.	An icon showing a cleaning brush and a document.	An icon showing a hand holding a circular button. <b>0:00</b> Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.
--	---	--	--

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 5.2 Algne eelkuumutamine



Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

<b>1. samm</b>	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.
<b>2. samm</b>	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 1 h töötada.
<b>3. samm</b>	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			
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>		
 	 °C		
Valige küpsetusrežiim.	Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK		
Auruküpsetus			
Veenduge, et ahi on jahtunud.			
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>	<b>4. samm</b>

## Auruküpsetus



			<p>Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.</p>
<p>Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.</p>	<p>Seadke aurukuumutuse funktsioon.</p>	<p>Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK</p>	
<p><b>i</b> 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
<p>Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.</p>	<p>Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.</p>	<p>Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.</p>

## 6.2 Küpsetusrežiimid

### Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Pöördõhk</b>	<p>Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.</p>
 <b>Ülemine + alumine kuumutus</b>	<p>Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.</p>

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.</p>
 <p><b>Pitsa funktsioon</b></p>	<p>Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.</p>
 <p><b>Alumine kuumutus</b></p>	<p>Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.</p>
 <p><b>Külmutatud toiduained</b></p>	<p>Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.</p>
 <p><b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b></p>	<p>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.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.</p>
 <p><b>Turbogrill</b></p>	<p>Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.</p>
 <p><b>Menüü</b></p>	<p>Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.</p>

## 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"> <li>Toidusensor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Väheküps</li> <li>Keskmine</li> <li>Täisküps</li> </ul>

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










## 6.5 Juhendatud küpsetamine

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.
	Riili tasand.





















Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.














# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
<b>Veiseliha</b> 🍖				
P1	<b>Rostbiif, väheküps</b>	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	🔪📏 2; <b>küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 40 min
P2	<b>Rostbiif, poolküps</b>			~ 50 min
P3	<b>Rostbiif, täisküps</b>			~ 60 min
P4	<b>Steik, poolküps</b>	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	🔪📏 3; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 15 min
P5	<b>Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha</b> (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1,5 – 2 kg	🔪📏 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	~ 120 min
P6	<b>Rostbiif, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	🔪📏 2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P7	<b>Rostbiif, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 85 min
P8	<b>Rostbiif, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 130 min





















	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P9	<b>Filee, väheküps LTC*</b> (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 <b>2; küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Siestage see ahju.	~ 75 min
P10	<b>Filee, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 90 min
P11	<b>Filee, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 120 min
<b>Vasikaliha</b> 				
P12	<b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	~ 80 min
<b>Sealiha</b> 				
P13	<b>Röstitud sea-kael või abatükk</b>	1,5 – 2 kg	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 120 min
P14	<b>Rebitud sealiha</b> (aeglane toiduvalmistamine)	1,5 – 2 kg	 <b>2; küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 215 min
P15	<b>Seljatükk, värске</b>	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused viilud	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 55 min
P16	<b>Searibid</b>	2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 <b>3; ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
<b>Lammas</b> 				

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P17	Tallekoot, luudega	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm pak-sused tükid	  2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 130 min
<b>Linnuliha</b> 				
P18	Kana, terve	1 – 1,5 kg; värske	  2;  200 ml; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 60 min
P19	Pool kana	0,5 – 0,8 kg	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 40 min
P20	Kanarind	180 – 200 g tükid	  2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil.	~ 25 min
P21	Kanakoivad, värsked	-	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.	~ 30 min
P22	Part, terve	2 – 3 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.	~ 100 min
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	  2; <b>sügav pann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.	~ 110 min
<b>Muu</b> 				
P24	Pikkpoiss	1 kg	  2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 60 min
<b>Fish</b> 				





	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P25	Terve kala, grillitud	0,5 – 1 kg kala kohta	 <b>2; küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	 <b>3; vormiroog traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	20 min
<b>Magusad küpsetised/magustoidud</b> 				
P27	Juustukook	-	 <b>2; ∅ 28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil</b>	90 min
P28	Õunakook	-	 <b>2; 100 – 150 ml; küpsetusplaat</b>	60 min
P29	Õunakook	-	 <b>2; koogivorm traatrestil</b>	40 min
P30	Õunapirukas	-	 <b>2; 100 – 150 ml; ∅ 22 cm koogivorm traatrestil</b>	60 min
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	 <b>3; ahjupann</b>	30 min
P32	Šokolaadi-muffinid	-	 <b>2; 100 – 150 ml; muffinialus traatrestil</b>	30 min
P33	Pätsikook	-	 <b>2; leivapann traatrestil</b>	50 min
<b>Köögiviljatoidud/lisandid</b> 				
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 <b>2; küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viilud	1 kg	 <b>3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE




	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
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	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega	1 – 1,5 kg	 2; vormiroog traatrestil	45 min
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 – 1,5 kg	 1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödu- des.	50 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2;  100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	15 min
P42	Värske pitsa, paks	-	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga	25 min
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil	45 min
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.

Kuidas seadistada: Minutilugeja			
1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage: 		SeadkeMinutilugeja	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.			

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

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.				

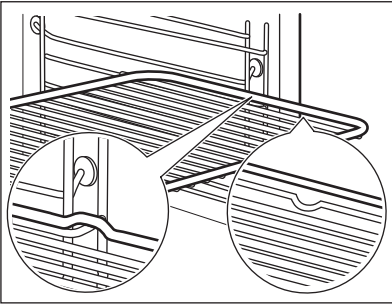
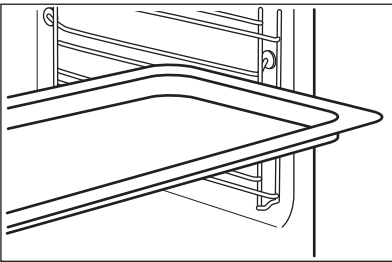
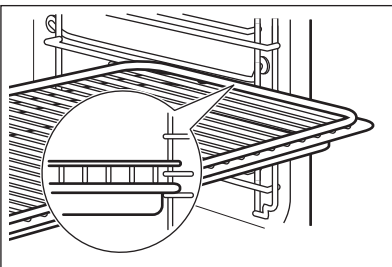
Kuidas seadistada: Viivitsaeg							
1. samm	2. samm	Ekraanil kuvatakse: kella-aeg  START	3. samm	4. samm	Näidikul kuvatakse: --:--  STOPP	5. samm	6. samm
							
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke algusaeg.	Vajutage: OK.		Seadke lõppaeg.	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kindlal algusajal 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><b>Traatrest:</b> Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.</p>	
<p><b>Küpsetusplaat / Sügav pann:</b> Lükake ahjures restiraami juhtsoonte vahele.</p>	
<p><b>Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:</b> Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.</p>	

## 8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

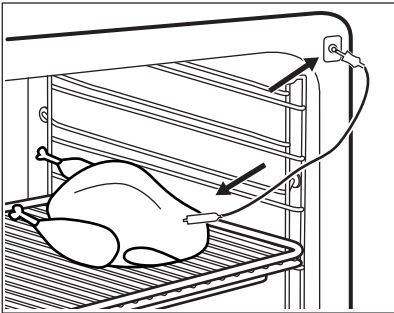
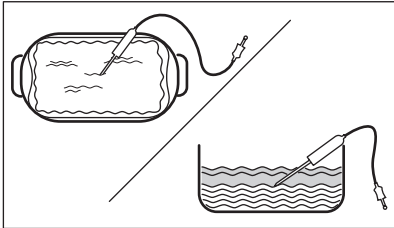

Saadaval on kaks temperatuurisätet:	
<p style="text-align: center;">°C Ahju temperatuur.</p>	<p style="text-align: center;"> Toidu sisetemperatuur.</p>


# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

## Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.
--	--	---







## Kuidas kasutada: Toidusensor

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
<b>3. samm</b>	Sisestamine: Toidusensor.
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>	<b>Vormiroog</b>
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 keskosse. 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.
	
<b>4. samm</b>	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
<b>5. samm</b>	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

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



## 9. LISAFUNKTSIOONID

### 9.1 Lukk

<b>See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.</b>		
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
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

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




## 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 – soovitavad lisatarvikud

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







 <b>Pitsapann</b>	 <b>Küpsetusnõu</b>	 <b>Portsjoninõu</b>	 <b>Pirukavorm</b>
--	---	--	---







Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga
---	---	--	---

## 10.3 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

 <b>KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides</b>				
		 (°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

 <b>KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised</b>				
 <b>Kasutage kolmandat tasandit.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Liivaküpsised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 40	
Liivaküpsised / Taignaribad, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	160	20 - 30	





# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



## KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

		 (°C)	 (min)
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 / Taignari-bad	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. Ärge kasutage seda katalüütilisel pinnal.



#### 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.

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

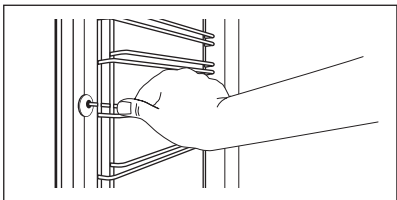
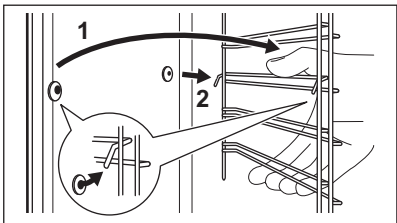
## 11.2 Kuidas puhastada: Veēsüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

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

## 11.3 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

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



## 11.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Õõnsus on kaetud katalüütilise emailiga. Katalüüsi ajal absorbeerib see rasva. Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.



## Ahju puhastamine katalüütilisel meetodil

Enne katalüütilist puhastamist eemaldage kõik tarvikud.

1. samm	2. samm	3. samm
Valige Menüü  / Puhastamine  ja vajutage kolm korda nuppu OK.	Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaal. Ahi lülitub välja.	Kui ahi on jahtunud, puhastage sisemust niiske ja pehme lapiga.
Kestus: 1 h. Katalüütiline email on isepuhastuv, ärge puhastage seda lapiga.		

## 11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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



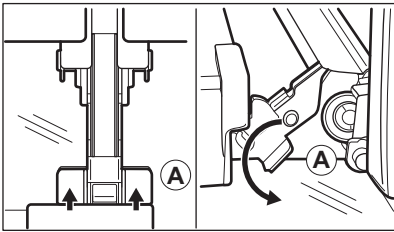
### HOIATUS!

Uks on raske.

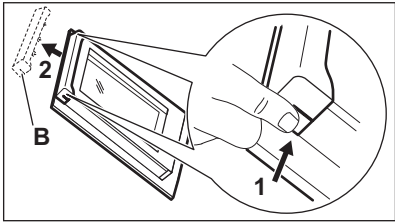
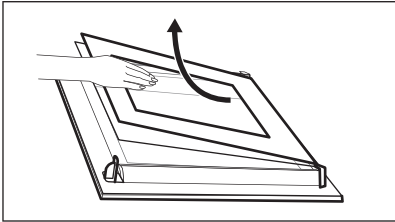


### ETTEVAATUST!

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

<b>1. samm</b>	Sulgege uks korralikult.	
<b>2. samm</b>	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.	
<b>3. samm</b>	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.	

# PUHASTUS JA HOOLDUS

<b>4. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
<b>5. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
<b>6. samm</b>	Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	
<b>7. samm</b>	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
<b>8. samm</b>	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.	
<b>9. samm</b>	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasisipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.	

## 11.6 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

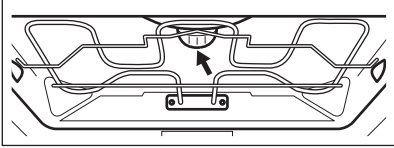
Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

### Enne lambi vahetamist:

1. samm	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.	Kaitse ei ole vallandunud.
Ahi ei kuumene.	Lukk on väljas.




#### Komponendid

Probleem	Kontrollige, kas:
----------	-------------------

 <b>Komponendid</b>	
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.

 <b>Veakoodid</b>	
<b>Ekraanil kuvatakse...</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
0:00	Toimus elektrikkestus. Seadke kella aeg.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

 <b>Puhastamine</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
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.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteinfo ja toote infoleht\*

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

# MENÜÜ STRUKTUUR

## 13.2 Energia kokkuvõid



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 kokkuvõiu 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 kokkuvõiuks 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.

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 energiakokkuvõidu.

# 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 - O11





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
O5	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Sees/Väljas
O7	Sisevalgustus	Sees/Väljas	O8	Kiirkuumutus	Sees/Väljas
O9	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468	O10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
O11	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.

## 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](http://www.aeg.com/support)



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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

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

---

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>	<b>153</b>	<b>3. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>158</b>
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba...	153	3.1 Opći pregled.....	158
1.2 Opća sigurnost.....	154	3.2 Dodatna oprema.....	159
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>155</b>	<b>4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU.....</b>	<b>160</b>
2.1 Instalacija.....	155	4.1 Upravljačka ploča.....	160
2.2 Električni priključak.....	156	<b>5. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>161</b>
2.3 Primjena.....	157	5.1 Početno čišćenje.....	161
2.4 Održavanje i čišćenje.....	157	5.2 Početno predgrijavanje.....	161
2.5 Unutarnje osvjetljenje.....	158	<b>6. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>162</b>
2.6 Servis.....	158	6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice..	162
2.7 Zbrinjavanje.....	158		



6.2	Funkcije pećnice.....	163	11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	179	
6.3	Napomene o: Vlažno pečenje.....	164	11.1	Napomene o čišćenju.....	179
6.4	Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	165	11.2	Kako očistiti: Udbljenje u unutrašnjosti.....	180
6.5	Pomoć pri kuhanju.....	165	11.3	Kako ukloniti: Nosači police .....	180
7.	FUNKCIJE SATA.....	171	11.4	Način upotrebe: Katalitičko čišćenje .....	180
7.1	Funkcije sata.....	171	11.5	Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	181
7.2	Kako postaviti: Funkcije sata.....	171	11.6	Kako zamijeniti: Žarulju.....	182
8.	NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	173	12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	183	
8.1	Umetanje dodatne opreme.....	173	12.1	Što učiniti ako .....	183
8.2	Senzor za hranu.....	173	12.2	Podaci o servisu.....	184
9.	DODATNE FUNKCIJE.....	175	13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	185	
9.1	Blokiranje.....	175	13.1	Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*.....	185
9.2	Automatsko isključivanje.....	175	13.2	Ušteda energije.....	186
9.3	Ventilator za hlađenje.....	176	14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	186	
10.	SAVJETI.....	176	14.1	Izbornik.....	186
10.1	Vlažno pečenje.....	176	15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	187	
10.2	Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	176			
10.3	Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	177			

## 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

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

### 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za 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 zagrijavaju 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) preporučeni za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata 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 ovlašteni servisni 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.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

# OPIS PROIZVODA

---

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

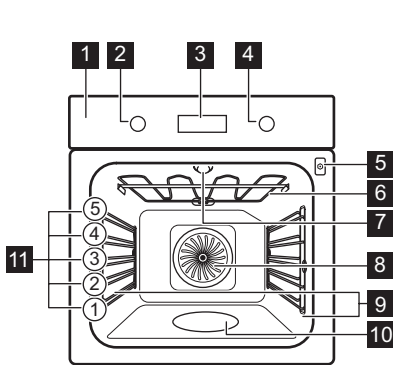
Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

# 3. OPIS PROIZVODA

---

## 3.1 Opći pregled

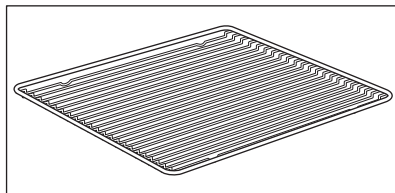


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslona
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Utičnica za senzor za hranu
- 6 Toplinski element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti
- 11 Položaji polica

## 3.2 Dodatna oprema

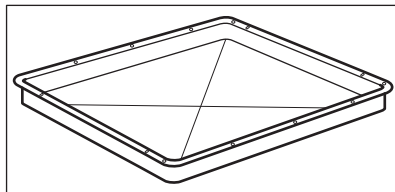
### Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



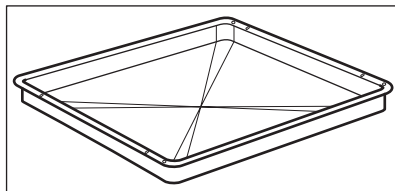
### Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



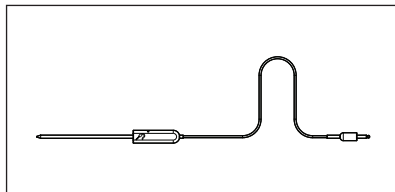
### Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



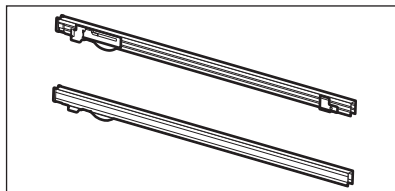
### Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



### Teleskopske vodilice







Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.











# KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

## 4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

### 4.1 Upravljačka ploča


Polja senzora na upravljačkoj ploči					Pritisnite	Okrenite regulator
				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku		
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 ključnim funkcijama.

Indikatori zaslona				
 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje



<b>Pokazatelji tajmera:</b>				
-----------------------------	---	---	---	---





<b>Traka napretka</b> - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada pećnica dosegne postavljenu temperaturu.	
--	---

<b>Pokazatelj kuhanja na pari</b>	
<b>Senzor za hranu indikator</b>	




## 5. PRIJE PRVE UPORABE

 <b>UPOZORENJE!</b> Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.
---

### 5.1 Početno čišćenje

<b>Prije prve uporabe obavite čišćenje prazne pećnice i podesite vrijeme:</b>			
			 <b>00:00</b> Postavite vrijeme. Pritisnite OK.

### 5.2 Početno predgrijavanje

	<b>Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.</b>
<b>1. korak</b>	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
<b>2. korak</b>	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 1 h.
<b>3. korak</b>	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 15 minuta.

# SVAKODNEVNA UPORABA



Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

**i** 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	2. korak
 	 °C
Odaberite funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK



Kuhanje na pari			
Provjerite je li pećnica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak









Kuhanje na pari			
			Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga. Stavite hranu u pećnicu.
U dubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Odaberite paru funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK	
<p><b>i</b> Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.</p>			

Kad kuhanje na pari završi:		
1. korak	2. korak	3. korak
Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.	Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.	Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

## 6.2 Funkcije pećnice

### Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Vrući zrak</b>	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <b>Tradicionalno pečenje</b>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.</p>
 <p><b>Funkcija za pizzu</b></p>	<p>Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.</p>
 <p><b>Donji grijač</b></p>	<p>Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.</p>
 <p><b>Zamrznuta hrana</b></p>	<p>Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).</p>
 <p><b>Vlažno pečenje</b></p>	<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>
 <p><b>Roštilj</b></p>	<p>Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.</p>
 <p><b>Turbo roštilj</b></p>	<p>Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.</p>
 <p><b>Izbornik</b></p>	<p>Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.</p>

## 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 sek.

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





## 6.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju 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"> <li>Senzor za hranu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Slabo pečeno</li> <li>Srednje pečeno</li> <li>Dobro pečeno</li> </ul>

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
		 P1 - P45	 OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK.	Odaberite jelo. Pritisnite OK.	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.









## 6.5 Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Senzor za hranu dostupan. 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.

# svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
<b>Govedina</b> 🍖				
P1	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	🔪☑️ 2; <b>pekač za pecivo</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 40 min
P2	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b>			~ 50 min
P3	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b>			~ 60 min
P4	<b>Odrezak, srednje pečen</b>	180 - 220 g po komadu; kriške debele 3 cm	🔪☑️☑️ 3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 15 min
P5	<b>Goveđe pečenje / pirjano</b> (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	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b> (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	🔪☑️ 2; <b>pekač za pecivo</b> 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	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b> (sporo pečenje)			~ 85 min
P8	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b> (sporo pečenje)			~ 130 min























	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P9	<b>Filet, slabo pečen</b> (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 <b>2; pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 75 min
P10	<b>Filet, srednje pečen</b> (sporo pečenje)			~ 90 min
P11	<b>Filet, pečen</b> (sporo pečenje)			~ 120 min
<b>Teletina</b> 				
P12	<b>Teleće pečenje</b> (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	 <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	~ 80 min
<b>Svinjetina</b> 				
P13	<b>Pečena svinjetina, vrat ili plećka</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 120 min
P14	<b>Trgana svinjetina</b> (sporo pečenje)	1,5 - 2 kg	 <b>2; pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 215 min
P15	<b>Pečenica, svježā</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.	~ 55 min
P16	<b>Svinjska rebrica</b>	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 <b>3; duboka tava</b> Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min

# svakodnevna uporaba

















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
<b>Janjetina</b> 🐏				
P17	<b>Janjeći but s kosti</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	  2; jelo pečeno na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 130 min
<b>Perad</b> 🐓				
P18	<b>Cijelo pile</b>	1 - 1,5 kg; svježe	  2;  200 ml; složenac na <b>pekaču za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 60 min
P19	<b>Polovica pileta</b>	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine.	~ 40 min
P20	<b>Pileća prsa</b>	180 - 200 g po komadu	  2; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	~ 25 min
P21	<b>Pileći batak, svježi</b>	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	~ 30 min
P22	<b>Patka, cijela</b>	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 100 min
P23	<b>Guska, cijela</b>	4 - 5 kg	  2; <b>duboka plitica</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 110 min
<b>Ostalo</b> 🐓				







# svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 60 min
<b>Riba</b> 				
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	Riblji filet	-	 3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	20 min
<b>slatko pecivo / deserti</b>   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje	90 min
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
<b>Povrće / prilozi</b>   				





# svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P34	Pečeni krum-piri	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 mi-ješano 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
Gratini, kruh i pizza   				
P39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezancima	1 - 1,5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje	45 min
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1,5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.	50 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	 3;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> 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; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje / <b>mrežom za pečenje</b>	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.
	Tajmer prema gore. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.


### 7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.







# FUNKCIJE SATA


## Kako podesiti: Zvučni alarm

1. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.









 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.


## Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

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

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

## Kako podesiti: Vrijeme odgode

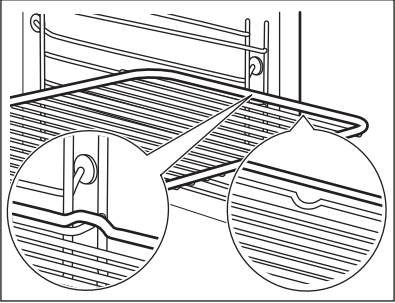
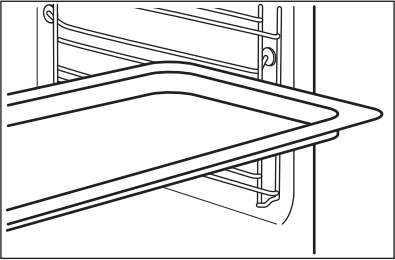
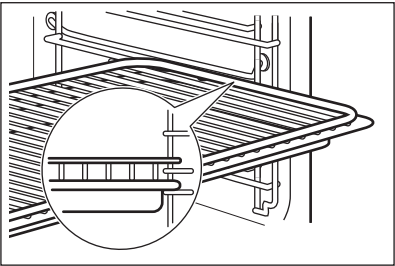
1. korak	2. korak	Na zaslonu se prikazuje: sat  POČETAK	3. korak	4. korak	Na zaslonu se prikazuje: --:--  ZAUŠTAVI	5. korak	6. korak
							
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.

 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.

<p><b>Mreža za pečenje:</b> Gurnite mrežu između vodilica nosača police.</p>	
<p><b>Pekač za pecivo / Duboka plitica:</b> Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.</p>	
<p><b>Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:</b> Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.</p>	

### 8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane.

# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

Potrebno je podesiti dvije temperature:

°C  
Temperatura pećnice.

  
Temperaturu jezgre.

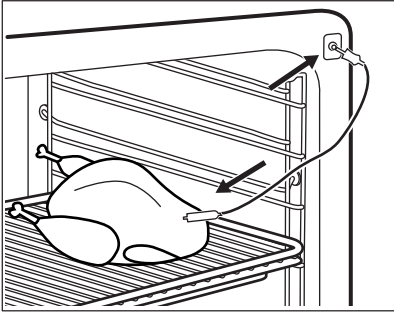
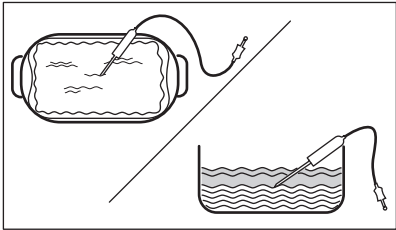
Za najbolje rezultate kuhanja:



Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.





## Način upotrebe: Senzor za hranu

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.	
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.	
<b>3. korak</b>	Umetnite: Senzor za hranu.	
<b>Meso, perad i ribu</b>	<b>Složenic</b>	
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.	
		
<b>4. korak</b>	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 zauzaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
7. korak	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>UPOZORENJE!</b> Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</div>



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Blokiranje



<b>Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.</b>		
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

# SAVJETI

 (°C)	 (h)
250 - maksimum	3

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




## 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.









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



**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. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.



**Svakodnevna uporaba**

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

Ne čuvajte hranu u 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 krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

## 11.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

1. korak	2. korak	3. korak
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: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.		

## 11.3 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.



<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.	
<b>3. korak</b>	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
<b>4. korak</b>	Nosače policica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatime za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

## 11.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje

Unutrašnjost obložena je katalitičkim emajlom. Apсорbira masti tijekom katalize. Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

## Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem

Prije katalitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice.

Korak 1	2. korak	3. korak
Odaberite Izbornik  / Čišćenje  i pritisnite OK tri puta.	Po završetku čišćenja oglašava se zvučni signal. Pećnica se isključuje.	Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.
Trajanje: 1 h. Katalitički emajl se samočisti, nemojte ga čistiti krpom.		

## 11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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



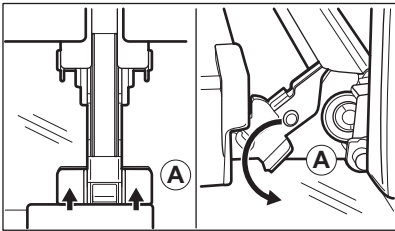
### UPOZORENJE!

Vrata su teška.

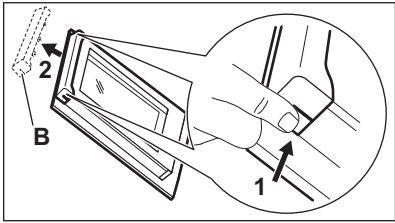
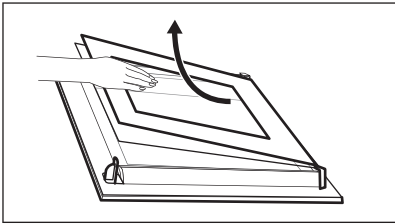


### OPREZ!

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

1. korak	Potpuno otvorite vrata.	
2. korak	Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.	
3. korak	Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.	

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

<p><b>4. korak</b></p>	<p>Uхватите облогу врата (B) на гornjem рубу врата с дvije стране и притисните према унутра како бисте ослободили копчу.</p>	
<p><b>5. korak</b></p>	<p>Povucite облогу врата према напријед како бисте је уклонили.</p>	
<p><b>6. korak</b></p>	<p>Držite стаклене плоче врата за гornji руб један по један и повуците их према горе из водилце.</p>	
<p><b>7. korak</b></p>	<p>Očistite стаклену плочу водом и сапунicom. Pažljivo осушите стаклену плочу. Staklene плоче не перите у перилци посуђа.</p>	
<p><b>8. korak</b></p>	<p>Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.</p>	
<p><b>9. korak</b></p>	<p>Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.</p>	

## 11.6 Kako zamijeniti: Žarulju

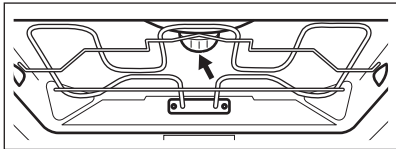


### UPOZORENJE!

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 krp.

## 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.	Osigurač je pregorio.
Pećnica se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.



#### Komponente

Problem	Provjerite ako ...
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.

# RJEŠAVANJE PROBLEMA



## Komponente

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.
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	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 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.

# STRUKTURA IZBORNIKA

## 13.2 Ušteda energije



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

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






1. korak

2. korak

3. korak



4. korak

5. korak

				
Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavku.	Potvrdite postavku.	Podesite vrijednost i pritisnite. <b>OK</b> .

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	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	O8	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
O9	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	O10	Verzija softvera	Provjera
O11	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.

## 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](http://www.aeg.com/support)



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

---

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>189</b>	<b>2.5 Belső világítás.....</b>	<b>194</b>
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	189	<b>2.6 Szolgáltatások.....</b>	<b>194</b>
1.2 Általános biztonság.....	190	<b>2.7 Ártalmatlanítás.....</b>	<b>194</b>
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>191</b>	<b>3. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>195</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	191	3.1 Általános áttekintés.....	195
2.2 Elektromos csatlakozás.....	192	3.2 Tartozékok.....	195
2.3 Használat.....	193	<b>4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....</b>	<b>196</b>
2.4 Ápolás és tisztítás.....	194	4.1 Kezelőpanel.....	196

<b>5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>197</b>	<b>10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....</b>	<b>212</b>
5.1 Kezdeti tisztítás.....	197	<b>10.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....</b>	<b>213</b>
5.2 Kezdeti előmelegítés.....	198		
<b>6. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>198</b>	<b>11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>215</b>
6.1 Sütőfunkciók beállítása.....	198	11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések.....	215
6.2 Sütőfunkciók.....	199	11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése.....	216
6.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	200	11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók	216
6.4 Előre programozott sütés beállítása.....	201	11.4 Használata: Katalitikus tisztítás	216
6.5 Előre programozott sütés.....	201	11.5	
<b>7. ÓRAFUNKCIÓK.....</b>	<b>207</b>	Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	217
7.1 Órafunkciók.....	207	11.6 Hogyan cserélje: Lámpa.....	218
7.2 Órafunkciók beállítása.....	207	<b>12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....</b>	<b>219</b>
<b>8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>208</b>	12.1 Mi a teendő, ha.....	219
8.1 Tartozékok behelyezése.....	208	12.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	220
8.2 Hűshőmérő szenzor.....	209	<b>13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>221</b>
<b>9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....</b>	<b>211</b>	13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*.....	221
9.1 Funkciózár.....	211	13.2 Energiatakarékosság.....	222
9.2 Automatikus kikapcsolás.....	211	<b>14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....</b>	<b>222</b>
9.3 Hűtőventilátor.....	212	14.1 Menü.....	222
<b>10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....</b>	<b>212</b>	<b>15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....</b>	<b>223</b>
10.1 Konvekciós levegő (nedves).....	212		

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem

rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

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

## 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.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. 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.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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 többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel 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. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerral a katalitikus zománcreteget.

## 2.5 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

## 2.6 Szolgáltatások

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

## 2.7 Ártalmatlanítás



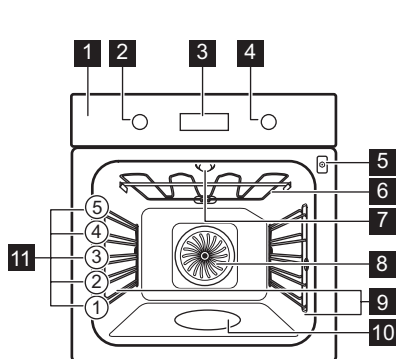
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket 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

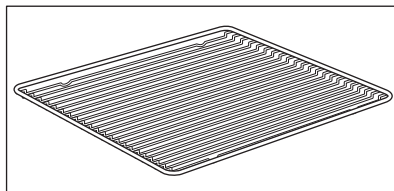


- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Szabályozó gomb
- 5** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 6** Fűtőbetét
- 7** Lámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Sütőtér mélyedése
- 11** Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

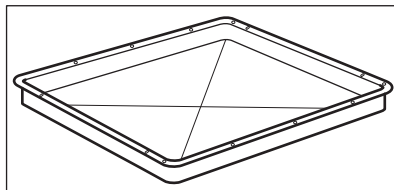
#### Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



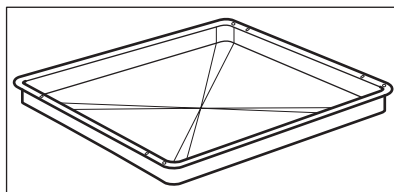
#### Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



#### Mély tepsi

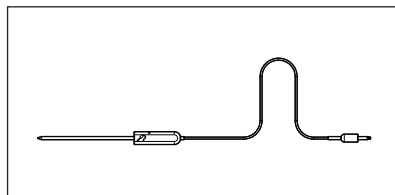
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

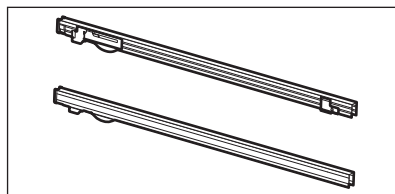
## Hűshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



## Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



# 4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

## 4.1 Kezelőpanel

Kezelőpanel érzékelőmezői					Nyomja meg	Forgassa el a gombot
				OK		
Időzítő	Gyors felfűtés	Sütő világítás	Hűshőmérő szenzor	A beállítás megerősítése		

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.

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

	Kijelző a nyomógombfunkciókkal.
--	---------------------------------

Kijelző visszajelzői				
 Funkciózár	 Előre programozott sütés	 Tisztítás	 Beállítások	 Gyors felfűtés
<b>Időzítő visszajelzői:</b>				

<b>Folyamatjelző sáv</b> - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.	
---	--

<b>Gőzben főzés visszajelző</b>	
<b>Húshőmérő szenzor visszajelző</b>	

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

	<b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Lásd a „Biztonság” című fejezetet.
--	--

### 5.1 Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa meg az üres sütőt, majd állítsa be a pontos időt:			
			 <b>00:00 érték látható</b> Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: OK.


# NAPI HASZNÁLAT


## 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



Válasszon egy sütőfunkciót.

##### 2. lépés



Állítsa be a hőmérsékletet.  
Nyomja meg ezt:  
OK

#### Gőzöléses főzés

Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.




##### 1. lépés

##### 2. lépés

##### 3. lépés

##### 4. lépés

## Gőzöléses főzés



			<p>Melegítse elő az üres sütőt 10 per- cig, hogy párá- t hozzon létre. Tegye az ételt sü- tőbe.</p>
<p>Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélye- dését.</p>	<p>Válassza ki a gőzölés sütő- funkciót.</p>	<p>Állítsa be a hőmérsékle- tet. Nyomja meg ezt: OK</p>	
<p><b>i</b> A sütőtér mélyedésének maximális őr- tartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.</p>			









## Amikor a gőzöléses főzés véget ér:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>A sütő kikapcsolásához for- dítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.</p>	<p>Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.</p>

## 6.2 Sütőfunkciók

### Hagyományos sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p>	<p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C- kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés ese- tén.</p>
 <p>Alsó + felső sütés</p>	<p>Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.</p>

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>SteamBake</b></p>	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 <p><b>Pizza funkció</b></p>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p><b>Alsó sütés</b></p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p><b>Fagyasztott ételek</b></p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p><b>Konvekciós levegő (nedves)</b></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 tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
 <p><b>Grill</b></p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 <p><b>Infrasütés</b></p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <p><b>Menü</b></p>	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 energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság 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"> <li>Húshőmérő szenzor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Véres</li> <li>Közepes</li> <li>Jól átsütve</li> </ul>

Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
		 P1 - P45	 OK
Lépjön 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

Magyarázat	
	Húshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Húshőmérő 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.

# NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
<b>Marha</b> 🐄				
P1	<b>Marhasült, véresen</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	🔪📏 2; <b>sütő tálca</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 40 perc
P2	<b>Marhasült, közepes</b>			~ 50 perc
P3	<b>Marhasült, jól átsütve</b>			~ 60 perc
P4	<b>Steak, közepes</b>	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek	🔪📏 3; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 15 perc
P5	<b>Marhahús sült / párolt</b> (minőségi karaj, felső kerkepcsenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc
P6	<b>Marhasült, véres</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	🔪📏 2; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P7	<b>Marhasült, közepes</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)			~ 85 perc
P8	<b>Marhasült, jól átsütve</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)			~ 130 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P9	<b>Filé, véres</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 <b>2; sütő tálca</b> 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	<b>Filé, közepes</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 90 perc
P11	<b>Filé, jól átsütve</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 120 perc
<b>Borjú</b> 				
P12	<b>Borjú sült</b> (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a húzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.	~ 80 perc
<b>Sertés</b> 				
P13	<b>Sertés sült tarja vagy lapocka</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; sütőedény a húzalpolcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 120 perc
P14	<b>Ropogósra pirított sertés</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1,5 - 2 kg	 <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	~ 215 perc
P15	<b>Karaj, friss</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a húzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 55 perc
P16	<b>Karaj</b>	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj	 <b>3; mély tepsi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	90 perc
<b>Bárány</b> 				
P17	<b>Csontos báránycomb</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a sütő tálcán</b> Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 130 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
<b>Szárnyasok</b> 🐔				
P18	<b>Egész csirke</b>	1 - 1,5 kg; friss	🔪☑️2; 🍷 200 ml; tűzálló edény a <b>sütő tálcán</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	~ 60 perc
P19	<b>Fél csirke</b>	0,5 - 0,8 kg	🔪☑️3; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 40 perc
P20	<b>Jércemell</b>	180 - 200 g-os darabok	🔪☑️1☑️2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben.	~ 25 perc
P21	<b>Csirkecomb, friss</b>	-	🔪☑️3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	~ 30 perc
P22	<b>Kacsa egészben</b>	2 - 3 kg	🔪☑️2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.	~ 100 perc
P23	<b>Liba egészben</b>	4 - 5 kg	🔪☑️2; <b>mély tepszi</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.	~ 110 perc
<b>Egyéb</b> 🍖				
P24	<b>Fasírt</b>	1 kg	🔪☑️2; <b>huzalpolc</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 60 perc
<b>Hal</b> 🐟				
P25	<b>Hal egészben, grillezve</b>	0,5 - 1 kg halanként	🔪☑️2; <b>sütő tálca</b> Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.	~ 30 perc





	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.	20 perc
Édes felfújtak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>	90 perc
P28	Almatorta	-	 2;  100 - 150 ml; <b>sütő tálca</b>	60 perc
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>	40 perc
P30	Almáspite	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a <b>huzalpolcon</b>	60 perc
P31	Csokoládés süтик	2 kg	 3; <b>mély tepsi</b>	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a <b>huzalpolcon</b>	30 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>	50 perc
Zöldséges ételek / köretek   				
P34	Tepsi burgonya	1 kg	 2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc

# NAPI HASZNÁLAT




	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P37	Krokkett, 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	Húsos/zöld-séséges lasagne száraz tésztalapokkal	1 - 1,5 kg	☐ 2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b>	45 perc
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1,5 kg	☐ 1; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.	50 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	☑ ☐ 2; 🍷 100 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve	15 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	☑ ☐ 2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve	25 perc
P43	Quiche	-	☐ 2; sütőforma a <b>huzalpolcon</b>	45 perc
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	☑ ☐ 3; 🍷 150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	30 perc
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	☑ ☐ 2; 🍷 150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve / <b>huzalpolc</b>	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	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 	2. lépés	3. lépés
			
Nyomja meg:  funkciót.		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: OK funkciót.

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

## Hogyan állítsa be: Percszámláló





A ⓘ időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

## Hogyan állítsa be: Főzési idő

1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés
		<p>A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható.</p> 		
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 visszazámlálást.

## Hogyan állítsa be: Késleltetési idő

1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés		5. lépés	6. lépés
		<p>A kijelző az új pontos időt mutatja.</p>  START			<p>A kijelzőn a következő látható: --:--</p>  LEÁLLÍTÁS		
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következőt:  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 visszazámlálást.

## 8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

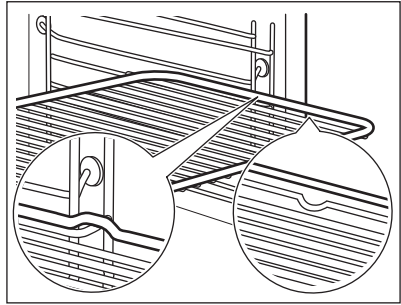
### 8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.



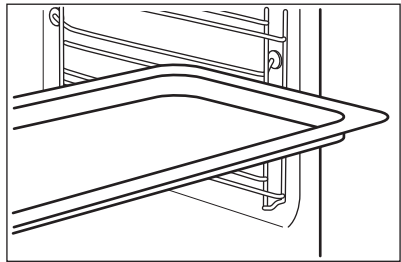
**Sütőrács:**

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé,.



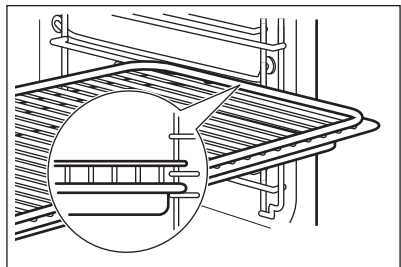
**Sütő tálca / Mély tepsí:**

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



**Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsí:**

Csúsztassa be a tálcát 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.



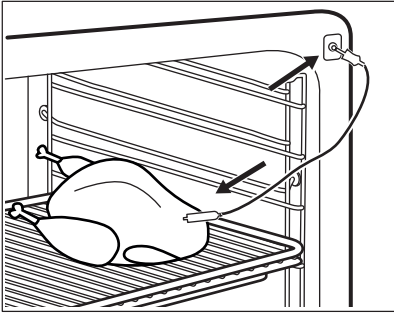
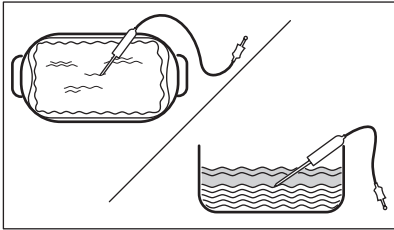

A maghőmérsékletet.

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

## 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

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	<b>Zöldség/hús felfűjtak</b>
Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.
	
<b>4. lépés</b>	Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>5. lépés</b>	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
<b>6. lépés</b>	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.

<b>7. lépés</b>	<p>Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</p> </div>
-----------------	---



## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 9.1 Funkciózár

<b>Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.</b>		
<p>Ha a sütő működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.</p> <p>Ha kikapcsolt sütőnél kapcsolja be, a sütő bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.</p>		
	<p>Nyomja meg és tartsa nyomva a OK gombot a funkció bekapcsolásához. Hangjelzés hallható.</p>	<p>OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.</p>
<p> 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.</p>		

### 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


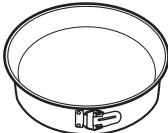


### 10.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat. 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 (ke- rek 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 süte- mény	Tortasütő forma







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

 <b>SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban</b>				
		 (°C)	 (perc)	
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1

 <b>SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény</b>				
 <b>A harmadik polcszintet használja.</b>				
		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140	25 - 40	





# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



## SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény








A harmadik polcszintet használja.

		 (°C)	 (perc)
Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	160	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30



## 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
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	35 - 50	1 / 4



Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.



Grillezés maximális hőmérséklettel.



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



**Tisztítósze-  
rek**

A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.


A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.



**Napi haszná-  
lat**

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 törleruhával törölje szárazra a sütő belsejét.

 <p><b>Tartozékok</b></p>	<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.</p>
	<p>A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.</p>

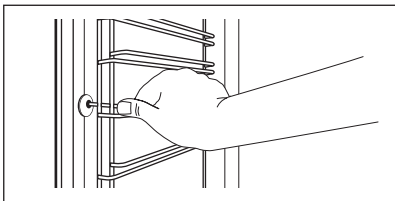
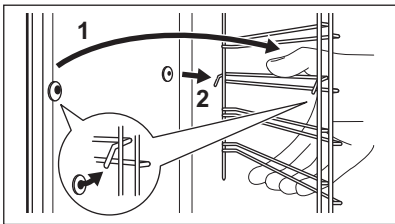
## 11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.</p>	<p>30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.</p>	<p>Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtér.</p>
<p>Az alábbi funkcióval: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.</p>		

## 11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



<p><b>1. lépés</b></p> <p>Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.</p>	
<p><b>2. lépés</b></p> <p>Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.</p>	
<p><b>3. lépés</b></p> <p>Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.</p>	
<p><b>4. lépés</b></p> <p>A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.</p>	

## 11.4 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőtér katalitikus zománcréteggel van bevonva. Ez magába szívja a lerakódó zsíradékot a katalízis közben.



A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a tisztításra.

Sütőtisztítás katalitikus tisztítással		
A katalitikus tisztítás előtt távolítson el minden tartozékot a sütőből.		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Válassza ki a következőket: Menü  / Tisztítás  majd nyomja meg a <b>OK</b> gombot háromszor.	A tisztítás végén hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.	Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.
Időtartam: 1 óra. A katalitikus zománcreteg öntisztuló, így nincs szükség ronggyal történő tisztításra.		

## 11.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



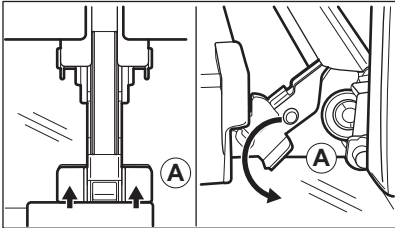
### FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

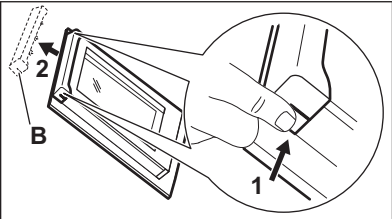
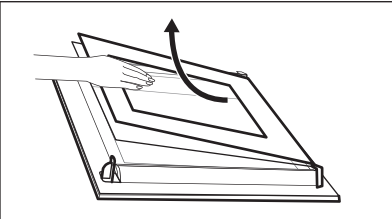


### VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

<b>1. lépés</b>	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
<b>2. lépés</b>	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
<b>3. lépés</b>	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.	

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

<p><b>4. lépés</b></p>	<p>Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.</p>	
<p><b>5. lépés</b></p>	<p>Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz.</p>	
<p><b>6. lépés</b></p>	<p>Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.</p>	
<p><b>7. lépés</b></p>	<p>Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p>	
<p><b>8. lépés</b></p>	<p>Tisztítás után ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.</p>	
<p><b>9. lépés</b></p>	<p>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.</p>	

## 11.6 Hogyan cserélje: Lámpa



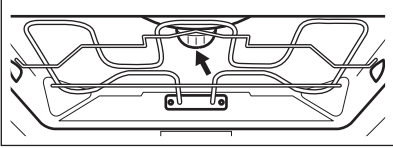
### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.</p>	<p>Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.</p>	<p>Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.</p>

## Felső lámpa

<b>1. lépés</b>	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával elmentéses irányba.	
<b>2. lépés</b>	Tisztítsa meg az üvegbúrát.	
<b>3. lépés</b>	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
<b>4. lépés</b>	Szerelje fel az üvegbúrát.	

## 12. HIBAEELHÁRÍTÁS



### 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.	Nem olvadt le a biztosíték.
A sütő nem melegszik fel.	A funkciózár ki van kapcsolva.




#### Alkotóelemek

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.

 Alkotóelemek	
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 aljzattól.
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)	.....

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Sorozatszám (S.N.)

.....

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap\*

Gyártó neve	AEG	
Modellazonosító	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
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	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 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.

# A MENÜ FELÉPÍTÉSE

Az energiatakarékossági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillzők - 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 étel készül, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradék hő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradék hő. A maradék hő 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 maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő 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 - O11	 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
O9	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468	O10	Szoftver verzió	Ellenőrzés
O11	Összes beállítás törlése	Igen / Nem			

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## 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](http://www.aeg.com/support)



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

[www.aeg.com/shop](http://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 įgaliotą aptarnavimo centrą išitikinkite, 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

---

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>225</b>	<b>2.5 Vidinis apšvietimas.....</b>	<b>230</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	225	<b>2.6 Paslauga.....</b>	<b>230</b>
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	226	<b>2.7 Išmetimas.....</b>	<b>230</b>
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>227</b>	<b>3. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>231</b>
2.1 Įrengimas.....	227	3.1 Bendroji apžvalga.....	231
2.2 Elektros prijungimas .....	228	3.2 Priedai.....	231
2.3 Naudojimas.....	229	<b>4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..</b>	<b>232</b>
2.4 Priežiūra ir valymas.....	229	4.1 Valdymo skydelis.....	232



<b>5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>233</b>
5.1 Pirminis valymas.....	233
5.2 Pirminis pašildymas.....	234
<b>6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>234</b>
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	234
6.2 Kaitinimo funkcijos.....	235
6.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	236
6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	237
6.5 Kepimo vadovas.....	237
<b>7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>244</b>
7.1 Laikrodžio funkcijos.....	244
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	244
<b>8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>245</b>
8.1 Priedų naudojimas.....	245
8.2 Maisto termometras.....	246
<b>9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>248</b>
9.1 Užraktas.....	248
9.2 Automatinis išsijungimas.....	248
9.3 Aušinimo ventiliatorius.....	249
<b>10. PATARIMAI.....</b>	<b>249</b>
10.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	249
10.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	250
10.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	250
<b>11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>252</b>
11.1 Pastabos dėl valymo.....	252
11.2 Kaip valyti įduba vandeniui.....	253
11.3 Kaip išimti: Lentynų atramos .....	253
11.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas .....	253
11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	254
11.6 Kaip pakeisti: Lemputė.....	255
<b>12. TRIKŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>256</b>
12.1 Ką daryti, jeigu.....	256
12.2 Naudojimo informacija.....	257
<b>13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>258</b>
13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*.....	258
13.2 Energijos taupymas.....	259
<b>14. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>259</b>
14.1 Meniu.....	259
<b>15. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>261</b>

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir

sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

- **DĖMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrengkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar 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 darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

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.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba 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 nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldų 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 atvėsusęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

---

- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

## 2.5 Vidinis apšvietimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.7 Išmetimas



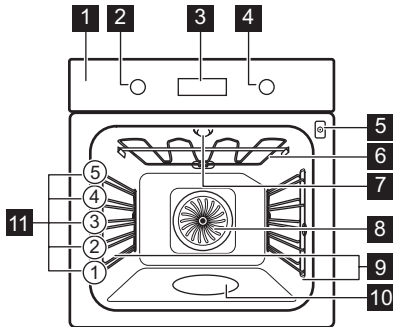
### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga

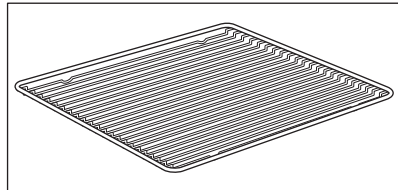


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Valdymo skydelis
- 4** Valdymo rankenėlė
- 5** Maisto termometro lizdas
- 6** Šildymo elementas
- 7** Lemputė
- 8** Ventilatorius
- 9** Lentynos atrama, išimama
- 10** Orkaitės vidaus įduba
- 11** Vietos lentynoje

### 3.2 Priedai

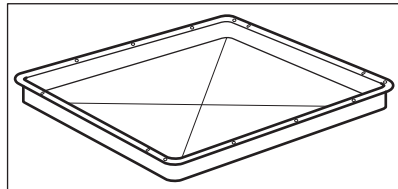
#### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiavimams.



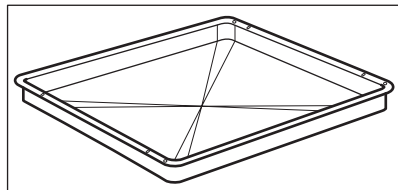
#### Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



#### Grilio / kepinimo prikaistuvis

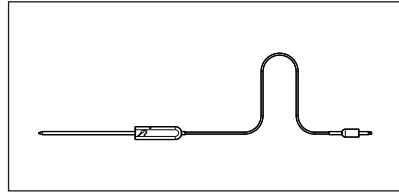
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

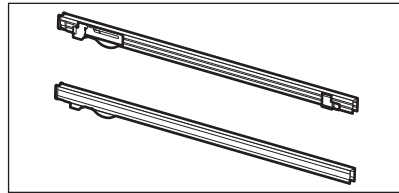
## Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



## Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



# 4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

## 4.1 Valdymo skydelis

Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaužę	Pasukite rankenėlę
				OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	Patvirtinti nuostatai		

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.



# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	Valdymo skydelis su pagrindinėmis funkcijomis.
--	--

Valdymo skydelio indikatoriai				
Užraktas	Kepimo vadovas	Valymas	Nustatymai	Greitas įkaitinimas
Laikmačio indikatoriai:				

<b>Progreso juosta</b> – temperatūrai arba laikui. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.	
--	--

Kepimo garuose indikatorius	
Maisto termometras indikatorius	

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	<b>ĮSPĖJIMAS!</b> Žr. saugos skyrius.
--	--

### 5.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę ir nustatykite laiką:			
			 <b>00:00</b> Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 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 sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.




## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



**ISPĖJIMAS!**

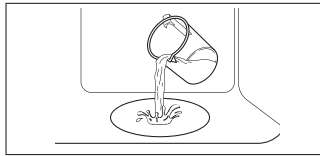


Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

Gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	2-as veiksmas
 	 °C
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK

### Maisto gaminimas garuose


Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.










Maisto gaminimas garuose			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė. Įdėkite maistą į orkaitę.
Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.	Pasirinkite kaitinimo garais funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK	
<p><b>i</b> Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.</p>			

Pasibaigus maisto gaminimo garuose programai:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.	Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

## 6.2 Kaitinimo funkcijos

### Standartinės kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Karšto oro srautas</p>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b></p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p><b>SteamBake</b></p>	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 <p><b>Picos programa</b></p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p><b>Apatinis kaitinimas</b></p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <p><b>Šaldytas maistas</b></p>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <p><b>Drėgnas konvek. kepimas</b></p>	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.
 <p><b>Grilis</b></p>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <p><b>Terminis kepintuvas</b></p>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p><b>Meniu</b></p>	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"> <li>Maisto termometras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lengvai iškeptas</li> <li>Vidutiniškai iškeptas</li> <li>Gerai iškeptas</li> </ul>

Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
		 P1 - P45	 OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.





## 6.5 Kepimo vadovas

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.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

















	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
<b>Jautiena</b> 🍖				
<b>P1</b>	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	🔪☑️ 2; <b>kepimo padėklas</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>	180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai	🔪☑️ 3; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)</b>	1,5–2 kg	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę.	~ 120 min

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P6	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min
P7	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 85 min
P8	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 130 min
P9	<b>Filė, lengvai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min
P10	<b>Filė, vidutiniškai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 90 min
P11	<b>Filė, gerai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 120 min
<b>Veršiena</b> 				
P12	<b>Veršienos kepsnys</b> (pvz., nugarinė)	0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.	~ 80 min























# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
<b>Kiauliena</b> 🍖 🍷				
P13	<b>Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys</b>	1,5–2 kg	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 120 min
P14	<b>Plėšytai kiaulienai</b> (ruošimas žemoje temperatūroje)	1,5–2 kg	🔪☑️ 2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 215 min
P15	<b>Nugarinė, šviežia</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 55 min
P16	<b>Šonkauliukai</b>	2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius	☑️ 3; <b>gili keptuvė</b> [pilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min
<b>Ėriena</b> 🍖 🍷				
P17	<b>Ėrienos koja su kaulu</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas <b>ant kepimo padėklo</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 130 min
<b>Paukštiena</b> 🍖 🍷				
P18	<b>Visas viščiukas</b>	1–1,5 kg; šviežias	🔪☑️ 2; 🍷 200 ml; <b>kepimo padėkle</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštiną apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 60 min



	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P19	Viščiukas, pusė	0,5–0,8 kg	  3; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 40 min
P20	Viščiuko krūtinėlė	180–200 g vienas gabalas	  2; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	~ 25 min
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; <b>kepimo padėklas</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	~ 30 min
P22	Visa antis	2–3 kg	  2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.	~ 100 min
P23	Visa žąsis	4–5 kg	  2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.	~ 110 min
<b>Kita</b> 				
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 60 min
<b>Žuvis</b> 				
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0,5–1 kg viena žuvis	  2; <b>kepimo padėklas</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.	~ 30 min





# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	20 min
<b>Saldūs kepiniai / desertai</b>   				
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	90 min
P28	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml; <b>kepimo padėklas</b>	60 min
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	40 min
P30	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	60 min
P31	Šokoladinis pyragas	2 kg	 3; <b>gili keptuvė</b>	30 min
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>	30 min
P33	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>	50 min
<b>Daržovės / Garnyrai</b>   				
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; <b>kepimo padėklas</b> Sudėkite neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	 3; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min


	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P36	Ant grilio kepintos daržovės	1–1,5 kg	3; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.	30 min
P37	Šaldyti krocketai	0,5 kg	3; <b>kepimo padėklas</b>	25 min
P38	Šaldytos bulvytės	0,75 kg	3; <b>kepimo padėklas</b>	25 min
Gratinas, duona ir pica				
P39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų	1–1,5 kg	2; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b>	45 min
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1–1,5 kg	1; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gamavimo trukmės, patiekalą apverskite.	50 min
P41	Šviežia pica, plona	-	2;  100 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi	15 min
P42	Šviežia pica, stora	-	2; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi	25 min
P43	Pyragas „Quiche“	-	2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>	45 min
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0,8 kg	3;  150 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	30 min
P45	Viso grūdų / juoda duona su priedais	1 kg	2;  150 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi / ant <b>vielinės lentynėlės</b>	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 funkcijos

Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.










Kaip nustatyti: Laikmatis			
1-as veiksmas		2-as veiksmas	3-as veiksmas
	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Paspauskite: 		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.			

## Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

## Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.		5-as veiksmas.	6-as veiksmas
		Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA- DĖTI			Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU- STAB- DYTI		
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.

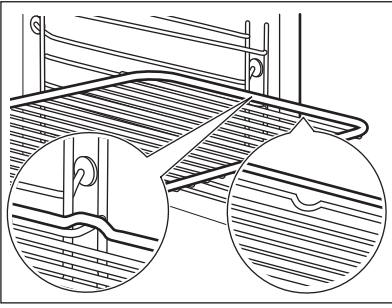
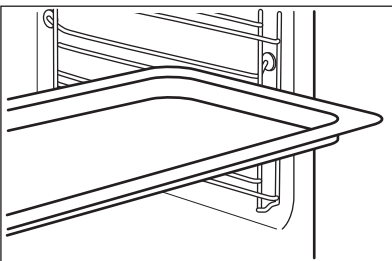
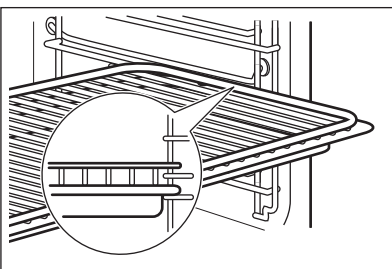
 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

## 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

### 8.1 Priedų naudojimas


Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

<p><b>Vielinė lentynėlė:</b> Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p><b>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:</b> Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p><b>Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:</b> Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.</p>	

## 8.2 Maisto termometras

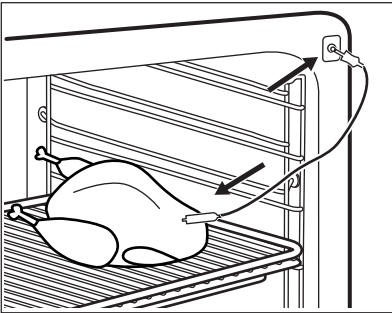
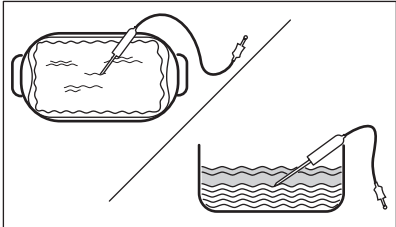
Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
<p>°C Orkaitės temperatūra.</p>	<p> Temperatūra patiekalo viduje.</p>



## Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiems patiekalams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.
---	--------------------------------------	--

## Kaip naudoti: Maisto termometras






<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.	
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.	
<b>mėsą, paukštieną ar žuvį</b>	<b>Užkepėlės</b>	
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoningą Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.	
		
<b>4-as veiksmas.</b>	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

# PAPILDOMOS FUNKCIJOS

<b>5-as veiksmas.</b>	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
<b>6-as veiksmas</b>	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
<b>7-as veiksmas</b>	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>ĮSPĖJIMAS!</b>              Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.           </div>



## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Užraktas



<b>Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.</b>		
Įjunkite orkaitei veikiant – nustatyta gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis užsirakins. Įjunkite, 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



 (°C)	 (val.)
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


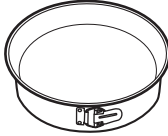

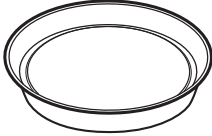
### 10.1 Drėgnas konvek. kepimas

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
[daryti 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 atskirioms valgioms paruošti	 Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

## 10.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

### Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.





 <b>KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose</b>				
		 (°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 kepimo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo 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 kaitinimas	160	20–30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20–35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20–30



## 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

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



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



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.


Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

 <p><b>Priedai</b></p>	<p>Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima .</p>
	<p>Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.</p>

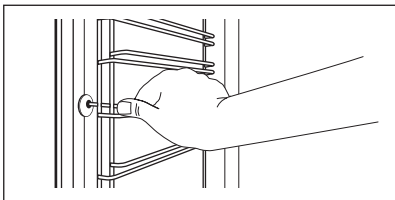
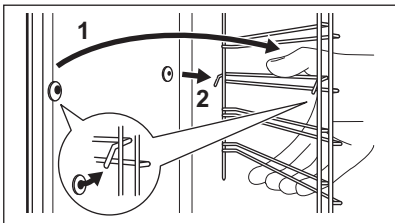
## 11.2 Kaip valyti įduba vandeniu

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 iš- tirpdys likusias kalkių nuosė- das įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		

## 11.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	
<b>3-as veiksmas</b>	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.	
<b>4-as veiksmas</b>	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.	



## 11.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Ertmė padengta katalizine emale. Katalitinės sienelės sugeria riebalus.

Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.

## Išvalykite orkaitę naudodamiesi katalizės funkcija

Prieš katalizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Pasirinkite Meniu  / Valymas  ir tris kartus paspauskite OK.	Valymui pasibaigus išgirsite signalą. Orkaitė išsijungs.	Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste.
Trukmė: 1 val. Katalizinis emalis nusivalo savaime – nevalykite jo šluoste.		

## 11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



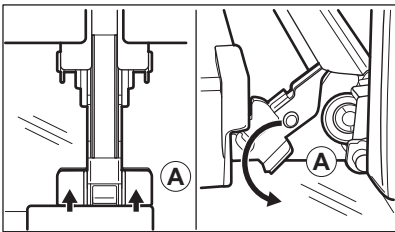
### ĮSPĖJIMAS!

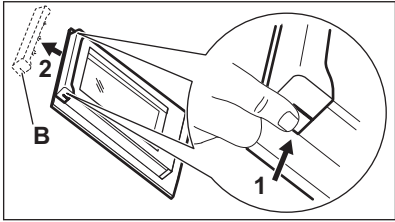
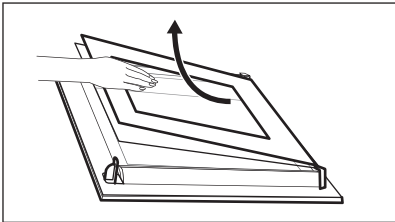
Durelės yra sunkios.



### DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

<b>1-as veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
<b>3-as veiksmas</b>	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.	

<b>4-as veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
<b>5-as veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
<b>6-as veiksmas</b>	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
<b>7-as veiksmas</b>	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>8-as veiksmas</b>	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
<b>9-as veiksmas</b>	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.	

## 11.6 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

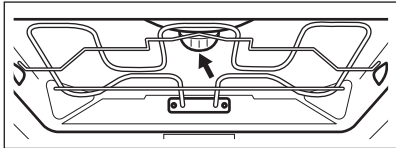
Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

## Viršutinė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
<b>2-as veiksmas</b>	Išvalykite stiklinį gaubtelį.	
<b>3-as veiksmas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.	
<b>4-as veiksmas</b>	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.	

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...


Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.





#### Orkaitė neįsijungia arba nekaista

<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Užraktas išjungtas.



 <b>Komponentai</b>	
<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.

 <b>Klaidų kodai</b>	
<b>Ekrane rodomas...</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
<p>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 įgaliotąjį aptarnavimo centrą.</p>	

 <b>Valymas</b>	
<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
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.

# ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
Energijos efektyvumo rodyklė	81,2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventilatoriaus režimą	0,69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	71 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 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 neatidarinkite. 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 likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.




## 14. MENIU STRUKTŪRA







### 14.1 Meniu



– pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.

# MENIU STRUKTŪRA



Meniu struktūra		
Kepimo vadovas 	Valymas 	Nustatymai 

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
 	 OK	 O1–O11	 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
O9	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	O10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
O11	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.

## 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](http://www.aeg.com/support)



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

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

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>263</b>	<b>2.7 Utilizācija.....</b>	<b>268</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	263	<b>3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>268</b>
1.2 Vispārīgā drošība.....	264	3.1 Vispārējs pārskats.....	268
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>265</b>	3.2 Papildpiederumi.....	269
2.1 Uzstādīšana.....	265	<b>4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>270</b>
2.2 Elektrofikla savienojums.....	266	4.1 Vadības panelis.....	270
2.3 Lietošana.....	266	<b>5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.</b>	<b>271</b>
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	267	5.1 Sākotnējā tīrīšana.....	271
2.5 Iekšējais apgaismojums.....	268		
2.6 Serviss.....	268		

5.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	271	10.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	287
<b>6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>272</b>	<b>11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>289</b>
6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	272	11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	289
6.2 Karsēšanas funkcijas.....	273	11.2 Kā tīrīt? Tīltnes reljefs.....	290
6.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	274	11.3 Izņemšana. Plauktu balsti .....	290
6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana.....	274	11.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana .....	290
6.5 Gatavošanas palīgs.....	275	11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	291
<b>7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>281</b>	11.6 Kā nomainīt: Lampa.....	292
7.1 Pulksteņa funkcijas.....	281	<b>12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>293</b>
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	281	12.1 Kā rīkoties, ja.....	293
<b>8. IZMANTOŠANA: PĀRBAUDES.....</b>	<b>283</b>	12.2 Servisa dati.....	294
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....	283	<b>13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>295</b>
8.2 Termozonde.....	284	13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	295
<b>9. PĀRBAUDES.....</b>	<b>285</b>	13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	296
9.1 Bloķēšana.....	285	<b>14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>296</b>
9.2 Automātiskā izslēgšanās.....	285	14.1 Izvēlne.....	296
9.3 Dzesēšanas ventilators.....	286	<b>15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....</b>	<b>298</b>
<b>10. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>286</b>		
10.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	286		
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	287		

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības 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.
- 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.

## 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 priekšpuses platums	595 mm

Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. 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.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neizņemiet 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), pārlicinieties, 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.
- Pārlicinieties, 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.
- Neņemot 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.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

# IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.7 Utilizācija



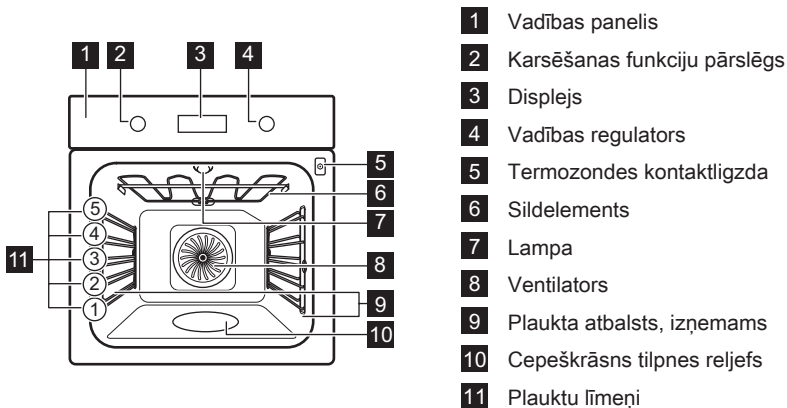
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

# 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

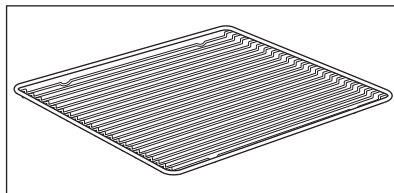
## 3.1 Vispārējs pārskats



## 3.2 Papildpiederumi

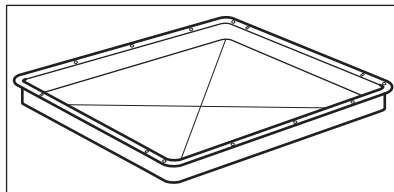
### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



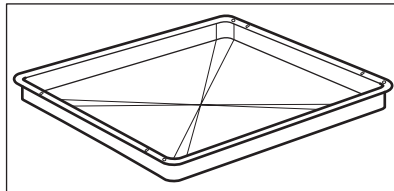
### Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



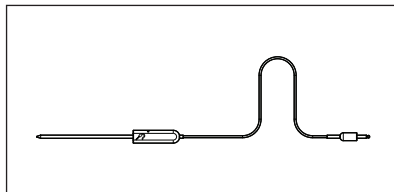
### Grila/ceпамā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



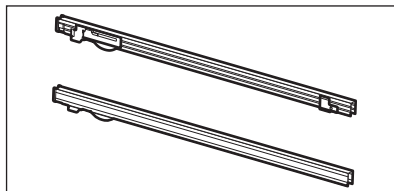
### Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.









### Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.






## 4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA










### 4.1 Vadības panelis

Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
				OK		
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lampa)	Termozonde	Apstiprināt iestatījumu		




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 galvenajām funkcijām.

Displeja indikatori				
 Bloķēšana	 Gatavošanas pabeigts	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsilšana
Taimera indikatori:				

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

<b>Progresā josla</b> — temperatūrai vai laikam. Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.	
<b>Gatavošanas ar tvaiku indikators</b>	
<b>Termozonde indikators</b>	





## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES







### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsni un iestatiet laiku:			
			 <b>00:00</b> Iestatiet laiku. Nospiediet <b>OK</b> .

### 5.2 Sākotnējā uzkaršanās

 Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.	
<b>1. solis</b>	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
<b>3. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkaršanās laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu	
1. solis	2. solis
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK

Gatavošana ar tvaiku			
Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
	 	 	Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnsi 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tīlnes reljevu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK	
<p><b>i</b> Tīlnes cepeškrāsns tīlnes reljeva maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīlnes reljevu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.</p>			













## Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:

1. solis	2. solis	3. solis.
pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tīltnes reljefa.

## 6.2 Karsēšanas funkcijas

### Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Karsēšana ar ventilatoru</p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <p>Augš./Apakškarsēšana</p>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <p>SteamBake</p>	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
 <p>Picas funkcija</p>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p>Apakškarsēšana</p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 <p>Saldēta pārtika</p>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi fīr, kartupeļu daiviņas vai pilnā pankūciņas) panākšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b></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><b>Grils</b></p>	<p>Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.</p>
 <p><b>Infratermiskā grilēšana</b></p>	<p>Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.</p>
 <p><b>Izvēlne</b></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.

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis 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"> <li>Termozonde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pusjēls</li> <li>Vidējs</li> <li>Labi izcepts</li> </ul>


**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










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
	<b>Liellopu gaļa</b> 			

























# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> 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	 <b>3; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> 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	 <b>2; cepamā paplāte</b> 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	<b>Fileja, pusjēla</b> (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P10	<b>Fileja, vidēji izcepta</b> (lēnā gatavošana)			~ 90 min
P11	<b>Fileja, pilnībā izcepta</b> (lēnā gatavošana)			~ 120 min
<b>Teļa gaļa</b> 				
P12	<b>Teļa gaļas ceptis</b> (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	~ 80 min
<b>Cūkgaļa</b> 				
P13	<b>Cūkas kakla vai pleca ceptis</b>	1,5–2 kg	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 120 min
P14	<b>Cūkgaļas plēstas strēmeles</b> (lēnā gatavošana)	1,5–2 kg	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	<b>Mugura, svaiga</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	<b>Cūkgaļas ribiņas</b>	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 <b>3; cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
<b>Jēra gaļa</b> 				

# 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 <b>cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
<b>Putnu gaļa</b> 				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	  2;  200 ml; sautējamais trauks uz <b>cepamās paplātes</b> 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; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  1  2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; <b>cepamā paplāte</b> 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 <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	  2; <b>cepamā panna</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
<b>Cits</b> 				
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
<b>Zivis</b> 				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	  2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	~ 30 min
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
<b>Saldumi / deserti</b>   				
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>	90 min
P28	Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; <b>cepamā paplāte</b>	60 min
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	40 min
P30	Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	60 min
P31	Braunijs	2 kg	 3; <b>cepamā panna</b>	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	30 min
P33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>	50 min
<b>Dārzeni / piedevas</b>   				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ





	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P35	Daiviņas	1 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeņi	1–1,5 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b>	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b>	25 min
Sacepumi, maize un pica   				
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1–1,5 kg	 2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>	45 min
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1–1,5 kg	 1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.	50 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	  2;  100 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biežā	-	  2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	 2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> 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.

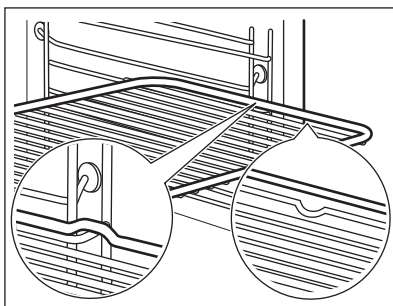
## 8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

### 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.

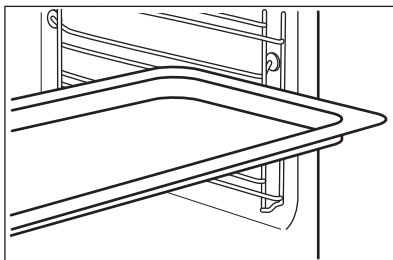
#### Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



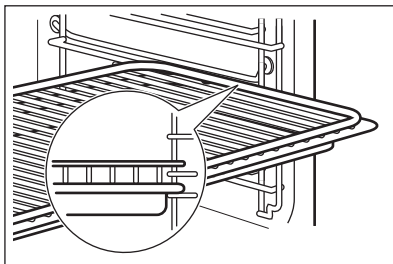
#### Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plaukta atbalsta režģa vadotnēm.




#### Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



## 8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

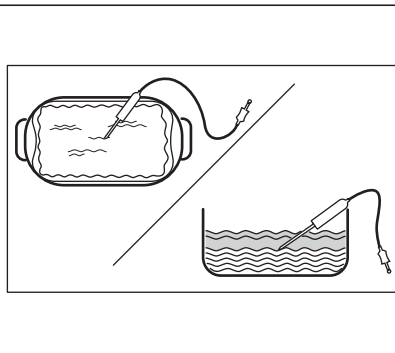
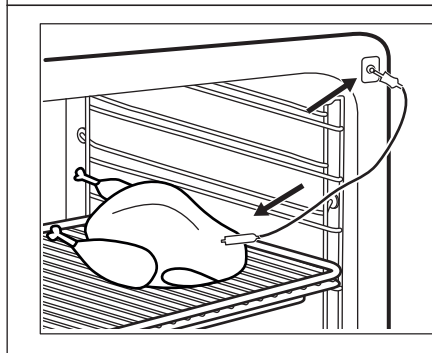
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
<p>°C</p> <p>Cepeškrāsns temperatūra.</p>	<p></p> <p>Ēdiena iekšējo temperatūru.</p>



Labākam gatavošanas rezultātam:		
Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

## Funkcijas Termozonde izmantošana

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.






Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā 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.



<b>4. solis</b>	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
<b>5. solis.</b>	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
<b>6. solis</b>	Nospiediet <b>OK</b> , lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
<b>7. solis</b>	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>BRĪDINĀJUMS!</b>                      Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.                 </div>



## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Bloķēšana



<b>Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.</b>		
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  <b>OK</b> , lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.	Nospiediet un turiet nospiestu  <b>OK</b> , 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)	 (st.)
30 - 115	12.5

# PADOMI UN IETEIKUMI

 (°C)	 (st.)
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


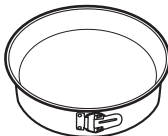

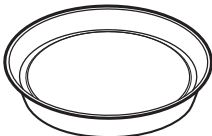
## 10.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

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 biskvītūkas 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.

			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

## 10.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

 <b>CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās</b>				
		 (°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
Biskvītkūka 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 iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalīti-skajām virsmām.



Lietošana ik-  
dienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsni 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: SteamBake tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.		

## 11.3 Izņemšana. Plauktu balsti



Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
<b>2. solis</b>	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.	

## 11.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusei ir katalītiskās emaljas pārklājums. Tā absorbē taukus katalīzes laikā.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot katalītisko tīrīšanu		
Pirms katalītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.		
1. solis.	2. solis	3. solis
Atlasiet Izvēlne  / Tīrīšana  un trīs reizes nospiediet OK.	Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Cepeškrāsns izslēdzas.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iztīriet tās iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu.
Ilgums: 1 stunda. Katalītiskajai emaljai piemīt pašattīršanās, netīriet to ar drānu.		

## 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.



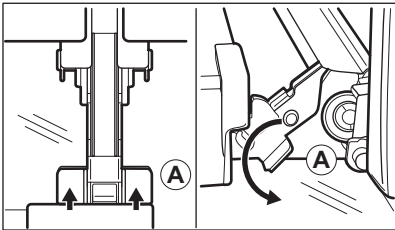
### BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

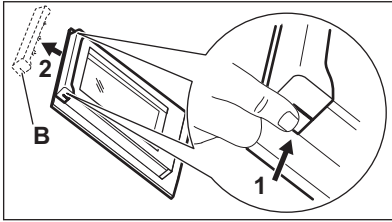
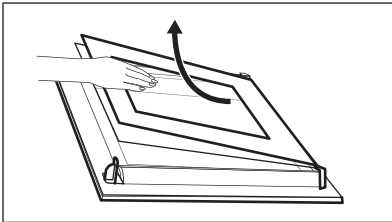


### UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

<b>1. solis</b>	Atveriet durvis līdz galam.	
<b>2. solis</b>	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
<b>3. solis</b>	<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 ārpusē.</p>	

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

<b>4. solis</b>	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
<b>5. solis</b>	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
<b>6. solis</b>	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
<b>7. solis</b>	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemasgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
<b>8. solis</b>	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
<b>9. solis</b>	Vīspirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

## 11.6 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

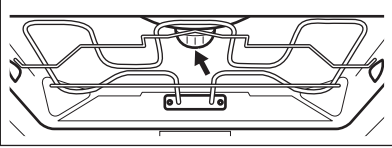
Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

### Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzīsusī.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrofikla.	Iekļājiēt 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.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.





#### Detāļas

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.

# PROBLĒMRISINĀŠANA

 Detaļas	
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.

 Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājoķļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. 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)	.....

leteicams datus pierakstīt šeit:

Sērijas numurs (S.N.)

.....

## 13. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa\*

Piegādātāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
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	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 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: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

## 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsnis ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsnis darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsnis 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 cepeškrāsni 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 cepeškrāsni, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsnis temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsnis 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 cepeškrāsnis apgaismojumu**

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsnis 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.



# IZVĒLNES STRUKTŪRA



Izvēlne struktūra		
Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
	 OK	 O1–O11	 OK	
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	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	O10	Programmatūras versija	Pārbaude
O11	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.

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia. Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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

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



Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My AEG Kitchen**.




## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>300</b>	<b>2.3 Sposób używania.....</b>	<b>304</b>
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	301	<b>2.4 Konserwacja i czyszczenie.....</b>	<b>305</b>
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	301	<b>2.5 Oświetlenie wewnętrzne.....</b>	<b>305</b>
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>303</b>	<b>2.6 Serwis.....</b>	<b>306</b>
2.1 Instalacja.....	303	<b>2.7 Utylizacja.....</b>	<b>306</b>
2.2 Podłączenie elektryczne.....	304	<b>3. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>306</b>
		3.1 Ogólne informacje.....	306
		3.2 Akcesoria.....	307

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

<b>4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....</b>	<b>308</b>
4.1 Panel sterowania.....	308
<b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>309</b>
5.1 Czyszczenie wstępne.....	309
5.2 Wstępne nagrzewanie.....	309
<b>6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>310</b>
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 310	
6.2 Funkcje pieczenia.....	311
6.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	312
6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	312
6.5 Gotowanie wspomagane.....	313
<b>7. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>319</b>
7.1 Funkcje zegara.....	319
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	319
<b>8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>321</b>
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	321
8.2 Termosonda.....	322
<b>9. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>323</b>
9.1 Blokada.....	323
9.2 Automatyczne wyłączenie.....	324
9.3 Wentylator chłodzący.....	324
<b>10. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>324</b>
10.1 Termoobieg wilgotny.....	324
10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	325
10.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	325
<b>11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>327</b>
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 328	
11.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory.....	328
11.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach.....	328
11.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne.....	329
11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi	329
11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie...	330
<b>12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>331</b>
12.1 Co zrobić, gdy.....	331
12.2 Dane serwisowe.....	332
<b>13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>333</b>
13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	333
13.2 Oszczędzanie energii.....	334
<b>14. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>335</b>
14.1 Menu.....	335
<b>15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>336</b>

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach,

gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

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

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm

Wkręty mocujące

4x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.



# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

# OPIS URZĄDZENIA

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

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

## 2.7 Utylizacja



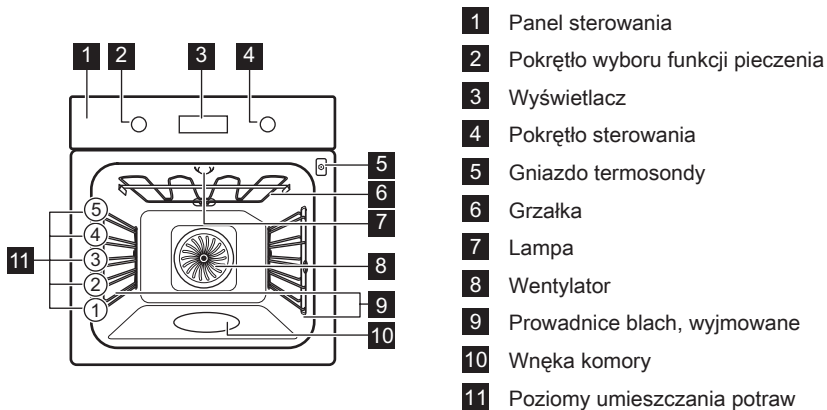
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

# 3. OPIS URZĄDZENIA

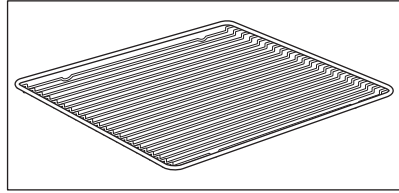
## 3.1 Ogólne informacje



## 3.2 Akcesoria

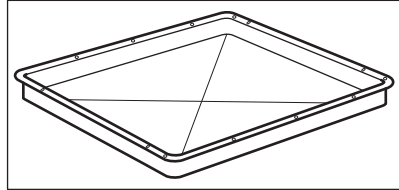
### Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



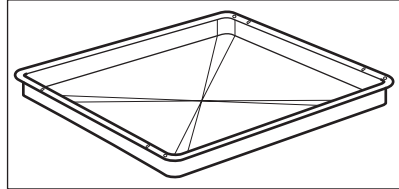
### Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



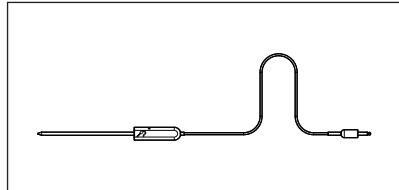
### Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



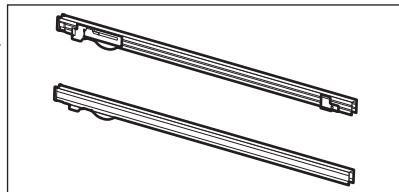
### Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.









### Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.




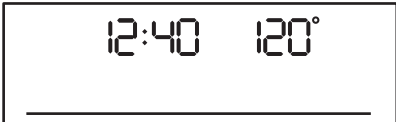

## 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

### 4.1 Panel sterowania










Pola czujników panelu sterowania					Nacisnąć	Obrócić pokrętkę
				OK		
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Termosonda	Potwierdź ustawienie		




Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

	Gdy pokrętkę wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania.
	Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, aktualna godzina i inne dostępne opcje.
	Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

#### Wskaźniki na wyświetlaczu

 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
<b>Wskaźniki timera:</b>				

<b>Pasek postępu</b> – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.	
<b>Wskaźnik pieczenia parowego</b>	
<b>Termosonda Wskaźnik</b>	





## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM







### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:			
			 <b>00:00</b> Ustawić czas. Naciśnięć przycisk OK.

### 5.2 Wstępne nagrzewanie

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

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Rozpoczęcie pieczenia	
Krok 1	Krok 2
Wybrać dowolną funkcję pieczenia.	Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK







Gotowanie na parze			
Upewnić się, że piekarnik ostygł.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci. Umieścić potrawę w piekarniku.
Napełnić wnękę komory wodą z kranu.	Wybrać funkcję pieczenia parowego.	Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK	
<p><b>i</b> Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.</p>			





## Po zakończeniu pieczenia parowego:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.	Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

## 6.2 Funkcje pieczenia

### Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Termoobieg</b></p>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 <p><b>Górna/dolna grzałka</b></p>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <p><b>SteamBake</b></p>	Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia czystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.
 <p><b>Funkcja Pizza</b></p>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <p><b>Grzałka dolna</b></p>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 <p><b>Potrawy mrożone</b></p>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Termoobieg wilgotny</b></p>	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.</p>
 <p><b>Turbo grill</b></p>	<p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.</p>
 <p><b>Menu</b></p>	<p>Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Czyszczenie, Ustawienia.</p>

## 6.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.



## 6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.





Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:	Stopień wypieczenia potrawy:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termosonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lekko wypieczone</li> <li>• Średnio wypieczone</li> <li>• Dobrze wypieczone</li> </ul>




**Gotowanie wspomagane – umożliwia szybkie przygotowanie potrawy z domyślnymi ustawieniami:**

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 ☰	 🍴	 P1 - P45	 OK
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK.	Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK.	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.










## 6.5 Gotowanie wspomagane















Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Piekarnik wyłączy się po ustawieniu Termosonda temperatury.
	Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik.
	Poziom umieszczania potraw.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

















Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Wołowina 			



























# CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P1	Pieczeń wołowa, krwista	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	  2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Włozyc do piekarnika.	~ 40 min
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona			~ 50 min
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona			~ 60 min
P4	Stek, średnio wypieczony	180-220 g na sztukę; plastry o grubości 3 cm	   3; brytfanna na ruszcie Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Włozyc do piekarnika.	~ 15 min
P5	Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Dodac plyn. Włozyc do piekarnika.	~ 120 min
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	  2; blacha do pieczenia ciasta Uzyc ulubionych przypraw lub po prostu soli i swiezo zmielonego pieprzu. Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Włozyc do piekarnika.	~ 75 min
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)			~ 85 min
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)			~ 130 min

















	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P9	<b>Filet, lekko wypieczony</b> (wolne gotowanie)	0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Pod smażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 75 min
P10	<b>Filet, średnio wypieczony</b> (wolne gotowanie)			~ 90 min
P11	<b>Filet, gotowy</b> (wolne gotowanie)			~ 120 min
<b>Cielęcina</b> 				
P12	<b>Pieczeń cielęcina</b> (np. łopatką)	0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm	  <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.	~ 80 min
<b>Wieprzowina</b>  				
P13	<b>Karczek wieprzowy lub łopatką</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 120 min
P14	<b>Wieprzowina rwana</b> (powolne gotowanie)	1,5 - 2 kg	  <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 215 min
P15	<b>Schab, świeży</b>	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 55 min
P16	<b>Żeberka</b>	2-3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 <b>3 głęboka blacha</b> Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	90 min





# CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>Jagnięcina</b> 🐏				
P17	<b>Udziec jagnięcy z kością</b>	1,5 - 2 kg; kawałki o grubości 7 - 9 cm	  2; brytfanna na <b>blasze do pieczenia</b> Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 130 min
<b>Drób</b> 🐔				
P18	<b>Cały kurczak</b>	1-1,5 kg; świeży	  2;  200 ml; naczynie żaroodporne na <b>blasze do pieczenia</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 60 min
P19	<b>Połówki kurczaka</b>	0,5 - 0,8 kg	  3 <b>blacha do pieczenia</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 40 min
P20	<b>Pierś kurczaka</b>	180-200 g na sztukę	   2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut.	~ 25 min
P21	<b>Udka kurczaka, świeże</b>	-	  3 <b>blacha do pieczenia</b> Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.	~ 30 min
P22	<b>Kaczka, cała</b>	2 - 3 kg	  2; brytfanna na <b>ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 100 min
P23	<b>Gęś, cała</b>	4 - 5 kg	  2; <b>głęboka blacha</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 110 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>Inne</b> 				
P24	<b>Pieczeń mięsna</b>	1 kg	  2; <b>ruszt</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 60 min
<b>Ryby</b> 				
P25	<b>Cała ryba, grillowana</b>	0,5-1 kg na rybę	  2 <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Napełnij rybę masłem i użyj swoich ulubionych przypraw i ziół.	~ 30 min
P26	<b>Filet z ryby</b>	-	  3; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	20 min
<b>Słodkie wypieki / desery</b>   				
P27	<b>Sernik</b>	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm <b>na ruszcie</b>	90 min
P28	<b>Szarlotka</b>	-	 2  100-150 ml <b>blacha do pieczenia</b>	60 min
P29	<b>Tarta jabłkowa</b>	-	 2; forma do ciasta <b>na ruszcie</b>	40 min
P30	<b>Szarlotka</b>	-	 2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na <b>ruszcie</b>	60 min
P31	<b>Brownies</b>	2 kg	 3 <b>głęboka blacha</b>	30 min
P32	<b>Babeczki czekoladowe</b>	-	 2;  100 - 150 ml; taca na muffinki <b>na ruszcie</b>	30 min
P33	<b>Ciasto bochenkowe</b>	-	 2; blacha do <b>chleba na ruszcie</b>	50 min
<b>Warzywa/dodatki</b>   				





# CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; <b>blacha do pieczenia</b> Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.	50 min
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.	35 min
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1,5 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.	30 min
P37	Krokiety, mrożone	0,5 kg	 3 <b>blacha do pieczenia</b>	25 min
P38	Pommes, mrożone	0,75 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b>	25 min
<b>Zapiekanki, chleb i pizza</b>   				
P39	Mięso / warzywna lasagna z talerzami suchego makaronu	1 - 1,5 kg	 2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>	45 min
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1,5 kg	 1; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.	50 min
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2  100 ml <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożony papierem do pieczenia	15 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia <b>na ruszcie</b>	45 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0,8 kg	 3;  150 ml; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	30 min
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	 2;  150 ml; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia / ruszt	45 min

## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
	Minutnik. Gdy upłyne czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
	Czas pieczenia. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	Opóźnienie. Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
	Stoper. Maksymalna wartość 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

### 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		

# FUNKCJE ZEGARA

## Jak ustawić: Aktualna godzina






Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.
---	-------------------	---------------

## Jak ustawić: Minutnik

Krok 1	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 2	Krok 3
			
Nacisnąć: 		Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

## Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 3	Krok 4
				
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.



## Jak ustawić: Opóźnienie

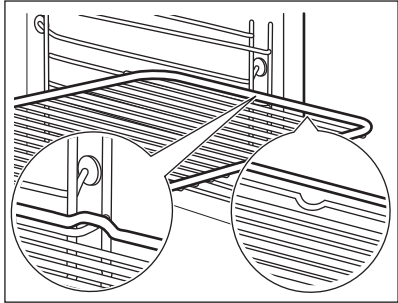
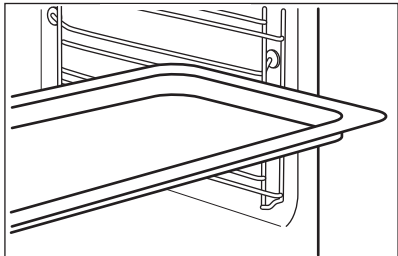
Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START	Krok 3	Krok 4	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP	Krok 5	Krok 6
							
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie:  .		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

## 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 8.1 Wkładanie akcesoriów

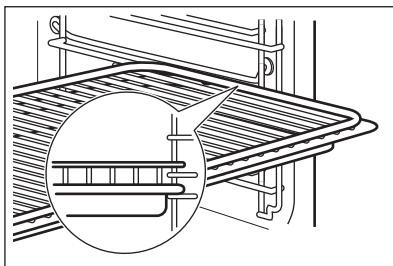
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

<p><b>Ruszt:</b> Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.</p>	
<p><b>Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:</b> Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

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


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



## 8.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

### Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

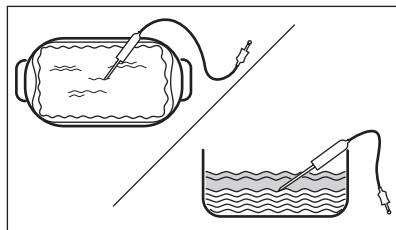
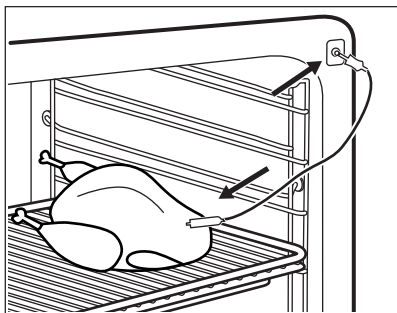
°C Temperatura piekarnika.	 Temperatura wewnątrz produktu
-------------------------------	--



### Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

## Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>
Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.



<p><b>Krok 4</b></p>	<p>Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.</p>
<p><b>Krok 5</b></p>	<p> — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.</p>
<p><b>Krok 6</b></p>	<p>OK – nacisnąć, aby potwierdzić. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.</p>
<p><b>Krok 7</b></p>	<p>Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p> </div>

## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Blokada

**Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.**


Włączyć funkcję, gdy działa piekarnik – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.


Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest wyłączony – nie można włączyć piekarnika, panel sterowania jest zablokowany.



# WSKAZÓWKI I PORADY

## Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.





 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.

## 9.2 Automatyczne wyłączenie

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

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

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




## 9.3 Wentylator chłodzący

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

# 10. WSKAZÓWKI I PORADY

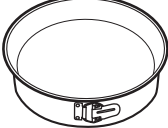

## 10.1 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli. Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagna	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Szarlotka, na cieście biszkoptowym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80
Chleb biały	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

## 10.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy






### Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

# WSKAZÓWKI I PORADY



## PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach





		 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1



## PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 40
Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30



## PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4







## GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

		 (min)	
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4


## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 <b>Środki czyszczące</b>	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.

 <b>Codzienne użytkowanie</b>	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

 <b>Wyposażenie</b>	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 11.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

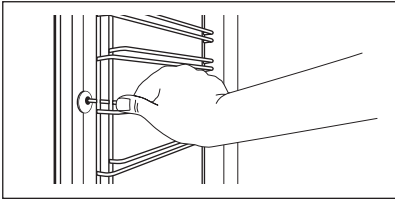
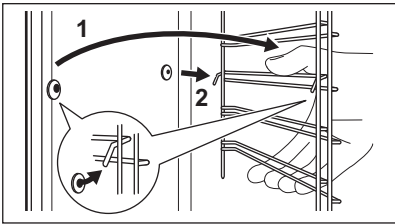
Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Włączyć 250 ml octu spirytusowego do wnętrza komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.	Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.	Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.
W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.		

## 11.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach



Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.



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

## 11.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

Komora jest pokryta emalią katalityczną. Pochłania tłuszcz podczas procesu katalizy. Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego		
Przed czyszczeniem katalitycznym wyjąć wszystkie akcesoria.		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Wybierz Menu  / Czyszczenie  i naciśnij <b>OK</b> trzykrotnie.	Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się.	Gdy piekarnik ostygnie, wyyczyść komorę miękką wilgotną szmatką.
Czas trwania: 1 godz. Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.		

## 11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

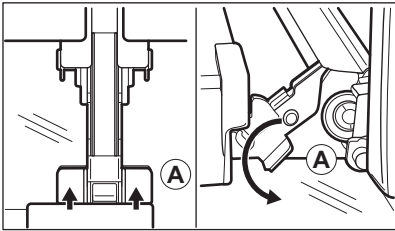
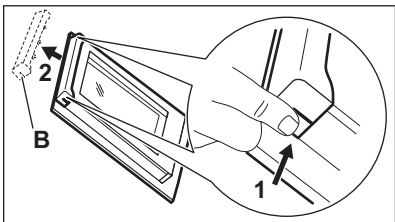
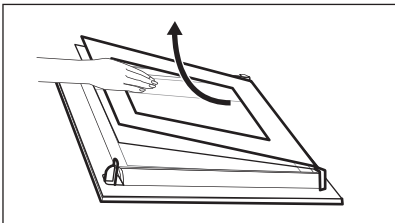


**OSTRZEŻENIE!**  
Drzwi są ciężkie.



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

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

## 11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



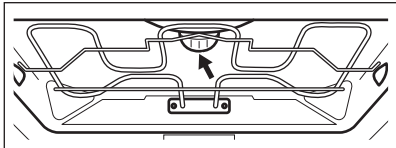
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

## Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

## Oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.	
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
<b>Krok 4</b>	Założyć szklany klosz.	

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


### 12.1 Co zrobić, gdy...


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




#### Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.

 <b>Podzespoły</b>	
<b>Problem</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.

 <b>Kody błędów</b>	
<b>Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
<p>Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.</p>	

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

## 12.2 Dane serwisowe

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

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

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	AEG	
Dane identyfikacyjne modelu	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	71 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 kg

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

## 13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

### **Ciepło resztkowe**

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

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

### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

### **Termoobieg wilgotny**



Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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




Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

## 14. STRUKTURA MENU

### 14.1 Menu

	 – wybrać, aby przejść do Menu.
---	--

#### Struktura Menu

Gotowanie wspomagane 	Czyszczenie 	Ustawienia 
--	---	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 <b>O1 – O11</b>	 OK	
Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

#### Ustawienia

O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
O3	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	O4	Głośność sygnału	1 - 4
O5	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	O6	Stoper	Wł. / Wył.
O7	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	O8	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.



# STRUKTURA MENU

---

Ustawienia					
O9	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.	O10	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
O11	Zresetuj wszystkie ustawienia	Tak / Nie			

## 15. OCHRONA ŚRODOWISKA

---

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.



## 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](http://www.aeg.com/support)



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
[www.aeg.com/shop](http://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

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>338</b>	<b>2.7 Eliminare.....</b>	<b>343</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	338	<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>344</b>
1.2 Informații generale despre siguranță.....	339	3.1 Prezentare generală.....	344
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>340</b>	3.2 Accesorii.....	344
2.1 Instalarea.....	340	<b>4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....</b>	<b>345</b>
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..	341	4.1 Panou de comandă.....	345
2.3 Utilizarea.....	342	<b>5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>346</b>
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	343	5.1 Curățarea inițială.....	346
2.5 Iluminare interioară.....	343	5.2 Preîncălzirea inițială.....	347
2.6 Serviciul de asistență tehnică.....	343		

<b>6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>347</b>	<b>11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>364</b>
6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	347	11.1 Note cu privire la curățare.....	364
6.2 Funcții de gătire.....	348	11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate.....	365
6.3 Note cu privire la: Aer cald umed.....	349	11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft .....	365
6.4 Modul de setare: Gătire asistată.....	350	11.4 Modul de utilizare: Curățarea catalitică .....	365
6.5 Gătire asistată.....	350	11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	366
<b>7. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>356</b>	11.6 Cum se înlocuiește: Bec.....	367
7.1 Funcțiile ceasului.....	356	<b>12. DEPANARE.....</b>	<b>368</b>
7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	356	12.1 Ce trebuie făcut dacă.....	368
<b>8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....</b>	<b>358</b>	12.2 Date pentru service.....	369
8.1 Introducerea accesoriilor.....	358	<b>13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>370</b>
8.2 Senzor de gătire.....	358	13.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică.....	370
<b>9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....</b>	<b>360</b>	13.2 Economisirea energiei.....	371
9.1 Blocare.....	360	<b>14. STRUCTURA MENIULUI.....</b>	<b>371</b>
9.2 Oprirea automată.....	360	14.1 Meniu.....	371
9.3 Suflanta cu aer rece.....	361	<b>15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....</b>	<b>372</b>
<b>10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>361</b>		
10.1 Aer cald umed.....	361		
10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	361		
10.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	362		

## 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

---

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se

- expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
  - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
  - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
  - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
  - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru 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

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

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 senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

### 2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- 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.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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.
- 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 întrebuintare.
- 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.
  - 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.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminare interioară



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

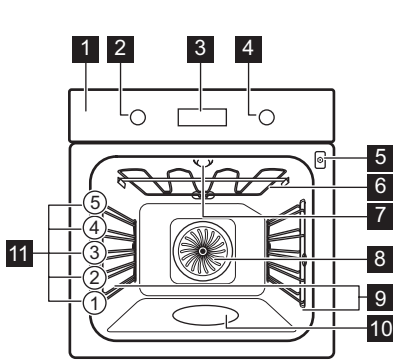
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

# DESCRIEREA PRODUSULUI

- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală

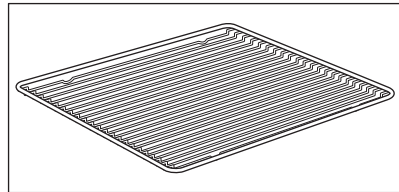


- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Priză pentru senzorul de gătire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Adâncitură cavitate
- 11 Poziții raft

### 3.2 Accesorii

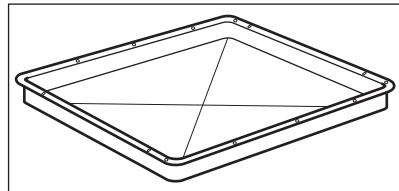
#### Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



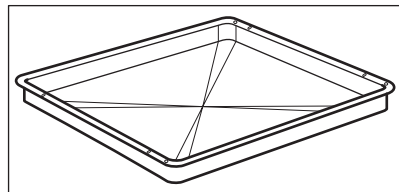
#### Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



#### Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

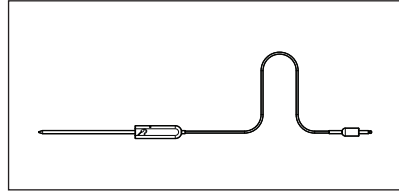




# CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

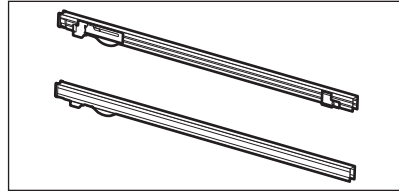
## Senzor de gătire

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 Panou de comandă

Câmpuri cu senzor panou de comandă					Apăsați butonul	Rotiți butonul
				OK		
Cronometru	Încălzire rapidă	Iluminare cuptor	Senzor de gătire	Confirmare setare		










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.

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE


	Afișaj cu funcțiile cheie.
---	----------------------------

Indicatorii afișajului				
 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă
Indicatoare cronometru				

<b>Bară de progres</b> - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când cuptorul atinge temperatura setată.	
--	---

Indicator pentru gătitul cu abur	
Senzor de gătit Indicator	

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

 <b>AVERTISMENT!</b> Consultați capitolele privind siguranța.
---




### 5.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			 <b>00:00</b> Setarea timpului. Apăsăți OK.

## 5.2 Preîncălzirea inițială



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

<b>Etapa 1</b>	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Etapa 2</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
<b>Etapa 3</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
<p> Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.</p>	



## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!




Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Începeți gătit			
Pasul 1		Pasul 2	
			
<p>Selectați o funcție de gătit.</p>		<p>Setați temperatura. Apăsați OK</p>	
Gătire la abur			
<p>Verificați dacă cuptorul s-a răcit.</p>			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## Gătire la abur



			<p>Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.</p>
<p>Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.</p>	<p>Selecționați funcția de gătit cu abur.</p>	<p>Setați temperatura. Apăsăți OK</p>	
<p><b>i</b> Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.</p>			









## La terminarea gătirii cu abur:

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Rotiți butonul de selecție 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 gătit

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>Aer cald cu ventilație</p>	<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 încălzire sus și jos.</p>
 <p>Încălzire sus și jos</p>	<p>Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.</p>

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>SteamBake</b>	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.
 <b>Funcție Pizza</b>	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 <b>Încălzire jos</b>	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 <b>Preparate congelate</b>	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 <b>Aer cald umed</b>	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.
 <b>Grill</b>	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 <b>Gătire intensiva</b>	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 <b>Meniu</b>	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"> <li>Senzor de gătire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>În sânge</li> <li>Mediu</li> <li>Bine făcut</li> </ul>

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

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
<b>Vită</b> 🐄				
<b>P1</b>	<b>Friptură de vită, în sânge</b>	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	 <b>2 tavă de gătit</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Friptură de vită, mediu</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Friptură de vită, bine făcut</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Friptură, medie</b>	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	  <b>3 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Friptură de vită / fierbere înăbușit</b> (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1,5 - 2 kg	  <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	~ 120 min
<b>P6</b>	<b>Friptură de vită, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	  <b>2 tava de gătit</b> Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
<b>P7</b>	<b>Friptură de vită, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 85 min
<b>P8</b>	<b>Friptură de vită, bine făcută</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 130 min























# UTILIZAREA ZILNICĂ
















	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P9	<b>File, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 <b>2 tavă de gătit</b> Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P10	<b>File, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 90 min
P11	<b>File, făcut</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 120 min
<b>Vițel</b> 				
P12	<b>Friptură de vițel</b> (de ex. spațată)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	~ 80 min
<b>Porc</b> 				
P13	<b>Friptură de ceafă de porc sau pulpă</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.	~ 120 min
P14	<b>Carne de porc</b> (gătire la temperatură scăzută)	1,5 - 2 kg	 <b>2 tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	~ 215 min
P15	<b>File, proaspăt</b>	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 <b>2; tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.	~ 55 min
P16	<b>Coaste de porc</b>	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 <b>3 cratiță adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.	90 min







	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
<b>Miel</b> 				
P17	<b>Pulpă de miel cu os</b>	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	  2; friptură la <b>tavă de gătit</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 130 min
<b>Pasăre</b> 				
P18	<b>Pui întreg</b>	1 - 1,5 kg; proaspăt	  2  200 ml preparat caserole <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.	~ 60 min
P19	<b>Jumătate de pui</b>	0,5 - 0,8 kg	  3 <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.	~ 40 min
P20	<b>Piept de pui</b>	180 - 200 g per bucată	   2; preparat caserole <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	~ 25 min
P21	<b>Pulpe de pui, proaspete</b>	-	  3 <b>tavă de gătit</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.	~ 30 min
P22	<b>Rață întreagă</b>	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	~ 100 min
P23	<b>Gâscă întregă</b>	4 - 5 kg	  2; <b>cratiță adâncă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	~ 110 min
<b>Altele</b> 				

# UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P24	Bucată de carne	1 kg	 2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 60 min
<b>Pește</b> 				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	 2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatate favorite.	~ 30 min
P26	File de pește	-	 3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	20 min
<b>Biscuiți / deserturi dulci</b>   				
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă	90 min
P28	Prăjitură cu mere	-	 2  100 - 150 ml tavă de gătit	60 min
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă	40 min
P30	Plăcintă cu mere	-	 2  100 - 150 ml  Formă de 22 cm pe raft de sârmă	60 min
P31	Negresa	2 kg	 3 cratiță adâncă	30 min
P32	Brioșe cu ciocolată	-	 2  100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe raft de sârmă	30 min
P33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă	50 min
<b>Legume / Garnituri</b>   				





	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P34	<b>Cartofi copti</b>	1 kg	 <b>2; tavă de gătit</b> Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.	50 min
P35	<b>Wegdes</b>	1 kg	 <b>3 tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.	35 min
P36	<b>Legume mixte la grătar</b>	1 - 1,5 kg	 <b>3 tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.	30 min
P37	<b>Crochete, congelate</b>	0,5 kg	 <b>3; tavă de gătit</b>	25 min
P38	<b>Cartofi, congelați</b>	0,75 kg	 <b>3; tavă de gătit</b>	25 min
<b>Gratinate, pâine și pizza</b>   				
P39	<b>Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați</b>	1 - 1,5 kg	 <b>2; preparat caserole raft de sârmă</b>	45 min
P40	<b>Cartofi gratinați (cartofii cruzi)</b>	1 - 1,5 kg	 <b>1; preparat caserole raft de sârmă</b> Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.	50 min
P41	<b>Pizza proaspătă, subțire</b>	-	  <b>2; 100 ml; tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	<b>Pizza proaspătă, groasă</b>	-	  <b>2; tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	<b>Quiche</b>	-	 <b>2; formă pentru copt raft de sârmă</b>	45 min

# FUNȚIILE CEASULUI




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0,8 kg	 3;  150 ml; <b>tavă de gătit</b> 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; <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt/ <b>raft de sârmă</b>	45 min

## 7. FUNȚIILE CEASULUI







### 7.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
	Durată gătire. Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
	Temporizare. Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
	Cronometru numărătoare directă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.








### 7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, Timp.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.











## Modul de setare Cronometru

Pasul 1		Pasul 2	Pasul 3
	Afișajul indică: 0:00 		
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
<p> Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.</p>			

## Modul de setare Durată gătire

Pasul 1	Pasul 2		Pasul 3	Pasul 4
		Afișajul indică: 0:00  STOP		
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: 		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
<p> Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.</p>				

## Modul de setare Temporizare

Pasul 1	Pasul 2		Pasul 3	Pasul 4		Pasul 5	Pasul 6
		Afișajul arată: timpul  START			Afișajul indică: --:--  STOP		
Selecționați funcția de gătire.	Apăsați în mod repetat: 		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
<p> Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.</p>							

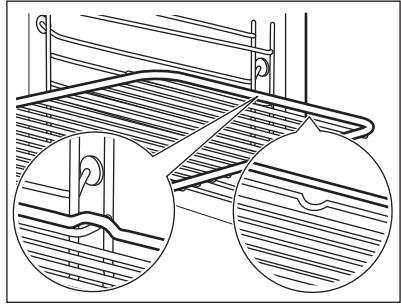
## 8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

### 8.1 Introducerea accesoriilor

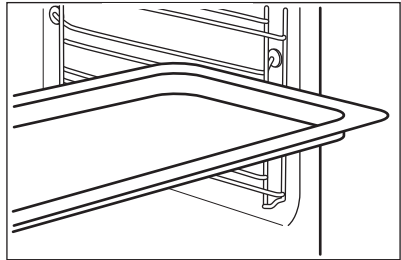
O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

**Raft sârmă:**

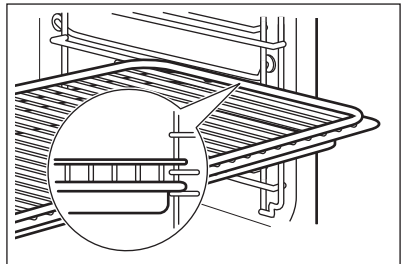
Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.

**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.

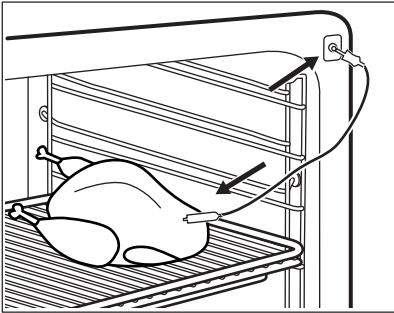
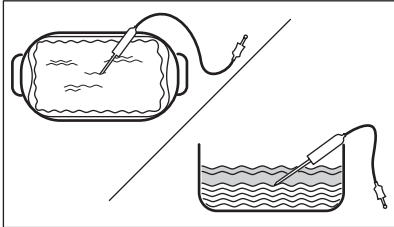
# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Există două temperaturi care trebuie setate:		
°C Temperatura cuptorului.	 Temperatura zonei de mijloc.	



  

Pentru rezultate optime de gătire:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

## Modul de utilizare: Senzor de gătire







<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.	
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Senzor de gătire.	
<b>Carne, pasăre și pește</b>	<b>Caserolă</b>	
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.	
		
<b>Pasul 4</b>	Introduceți Senzor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.	

# FUNȚII SUPLIMENTARE

<b>Pasul 5</b>	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
<b>Pasul 6</b>	OK - apăsați pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să oprți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.
<b>Pasul 7</b>	Scoateți conectorul Senzor de gătit din priză și preparatul din cuptor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVERTISMENT!</b> Pericol de arsuri deoarece Senzor de gătit devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</div>



## 9. FUNȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Blocare



<b>Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției cuptorului.</b>		
Porniți-l atunci când cuptorul funcționează - gătitul setat continuă, panoul de comandă este blocat. Porniți-l atunci când cuptorul este oprit - cuptorul nu poate fi pornit, panoul de comandă este blocat.		
 	 OK - apăsați lung pentru a porni funcția. Este emis un semnal sonor.	 OK - apăsați lung pentru a opri.
 3 x  - clipește când blocarea este pornită.		

### 9.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

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



 (°C)	 (h)
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Temporizare.




## 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


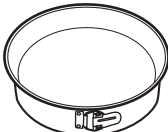

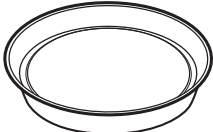
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos. Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

	 (°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 - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.







# INFORMAȚII ȘI SFATURI

 <p><b>Tigaie de pizza</b></p>	 <p><b>Tavă de copt</b></p>	 <p><b>Ramekin-uri</b></p>	 <p><b>Tavă rotundă pentru tarte</b></p>
<p>Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm</p>	<p>Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm</p>	<p>Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm</p>	<p>Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm</p>

## 10.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

### Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.





 <b>COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme</b>				
		 (°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 sfărâmicios / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40
Biscuit sfărâmicios / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	160	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30



## COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	23 - 40	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	35 - 50	1 / 4

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



## 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. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.



#### 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><b>Accesorii</b></p>	<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>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

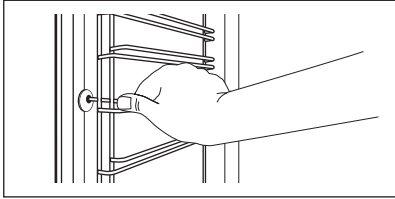
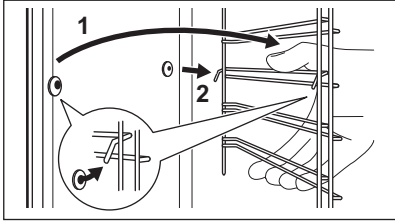
## 11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

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: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătit.</p>		

## 11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.



<p><b>Pasul 1</b></p>	<p>Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.</p>	
<p><b>Pasul 2</b></p>	<p>Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.</p>	
<p><b>Pasul 3</b></p>	<p>Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.</p>	
<p><b>Pasul 4</b></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: Curățarea catalitică

Cavitatea este acoperită cu email catalitic. Acestea absorb grăsimea în timpul catalizei. Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

## Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

Înainte de curățarea catalitică, scoateți toate accesoriile.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Selectați Meniu  / Curățare  și apăsați OK de trei ori.</p>	<p>La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Cuptorul se stinge.</p>	<p>După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.</p>
<p>Durată: 1 h. Smalțul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.</p>		

## 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



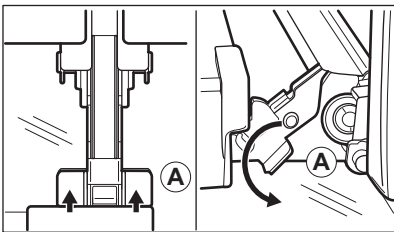
### AVERTISMENT!

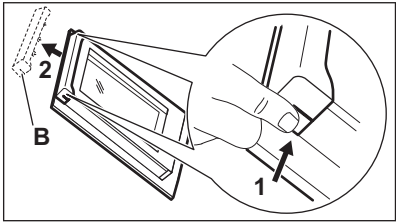
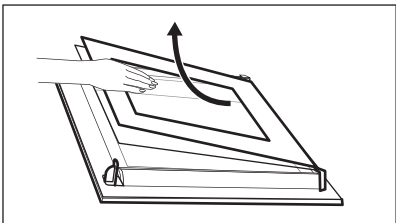
Ușa este grea.



### ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet.	
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
<b>Pasul 3</b>	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.	

<b>Pasul 4</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 5</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 6</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
<b>Pasul 7</b>	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
<b>Pasul 9</b>	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

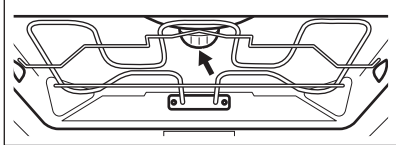
## 11.6 Cum se înlocuiește: Bec



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul de sus

<b>Pasul 1</b>	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
<b>Pasul 2</b>	Curățați capacul de sticlă.	
<b>Pasul 3</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
<b>Pasul 4</b>	Montați capacul de sticlă.	

## 12. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.



#### 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.	Siguranța nu este arsă.
Cuptorul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.





#### Componente

Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.



 <b>Componente</b>	
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.

 <b>Coduri de eroare</b>	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
00:00	A fost o pană de curent. Setati timpul.
<p>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.</p>	

 <b>Curățare</b>	
Problemă	Verificați dacă...
Apă 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	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 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	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 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 - Aparată 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 gătire.

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

# STRUCTURA MENIULUI

				
Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.

Setări					
O1	Timpul	Modificare	O2	Luminozitate display	1 - 5
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	Modul demo	Codul de activare: 2468	O10	Versiunea software	Verificare
O11	Resetați toate opțiunile	Da / Nu			

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

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



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

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



Скачайте приложение **My AEG Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.




## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>374</b>	<b>2.4 Уход и чистка.....</b>	<b>379</b>
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	375	<b>2.5 Внутреннее освещение.....</b>	<b>380</b>
1.2 Общая безопасность.....	375	<b>2.6 Сервис.....</b>	<b>380</b>
<b>2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>377</b>	<b>2.7 Утилизация.....</b>	<b>380</b>
2.1 Установка.....	377	<b>3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....</b>	<b>381</b>
2.2 Подключение к электросети.....	378	3.1 Общий обзор.....	381
2.3 Использование.....	379	3.2 Аксессуары.....	381
		<b>4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....</b>	<b>382</b>
		4.1 Панель управления.....	382

<b>5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....</b>	<b>383</b>	<b>10.3</b> Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	<b>401</b>
5.1 Первоначальная очистка.....	383	<b>11. УХОД И ОЧИСТКА.....</b>	<b>403</b>
5.2 Первый разогрев.....	384	11.1 Примечание относительно очистки.....	403
<b>6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....</b>	<b>384</b>	11.2 Очистка: Выемка камеры.....	404
6.1 Способ настройки: Режимы нагрева.....	384	11.3 Снятие: Направляющие для противней.....	404
6.2 Режимы нагрева.....	385	11.4 Применение: Каталитическая очистка.....	405
6.3 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	387	11.5 Извлечение и установка: Дверца.....	405
6.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	387	11.6 Замена лампы освещения.....	406
6.5 Помощь в Приготовлении.....	387	<b>12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>	<b>407</b>
<b>7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....</b>	<b>394</b>	12.1 Что делать, если.....	407
7.1 Функции часов.....	394	12.2 Данные о техническом обслуживании.....	408
7.2 Способ настройки: Функции часов.....	394	<b>13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....</b>	<b>409</b>
<b>8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....</b>	<b>396</b>	13.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*.....	409
8.1 Установка принадлежностей.....	396	13.2 Экономия электроэнергии.....	410
8.2 Термошуп.....	397	<b>14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>	<b>411</b>
<b>9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>399</b>	14.1 Меню.....	411
9.1 Блокир. кнопок.....	399	<b>15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....</b>	<b>412</b>
9.2 Автоматическое отключение.....	399		
9.3 Вентилятор охлаждения.....	399		
<b>10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....</b>	<b>400</b>		
10.1 Влажная конвекция.....	400		
10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары.....	400		

## **1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

---

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## 1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.

- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из духового шкафа.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые



металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

**ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм

Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

## 2.2 Подключение к электросети



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## 2.3 Использование



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль мощными средствами.

## 2.5 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация



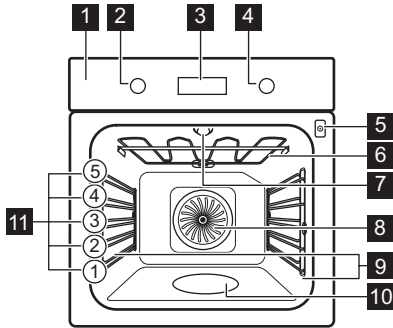
### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор

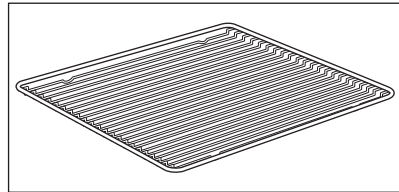


- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Гнездо для подключения термощупа
- 6** Нагревательный элемент
- 7** Лампа освещения
- 8** Вентилятор
- 9** Съёмная опора противня
- 10** Выемка камеры
- 11** Положения противня

### 3.2 Аксессуары

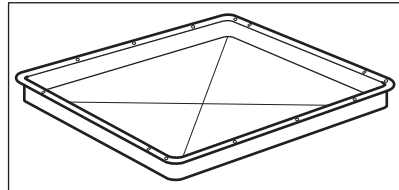
#### Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



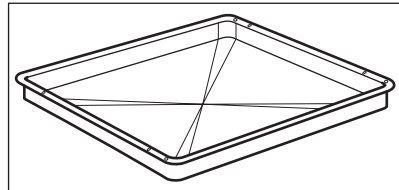
#### Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



#### Глубокий эмалированный противень для гриля

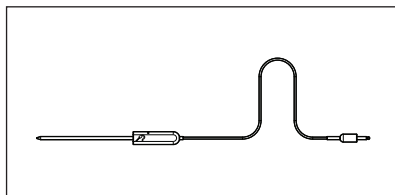
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



# ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

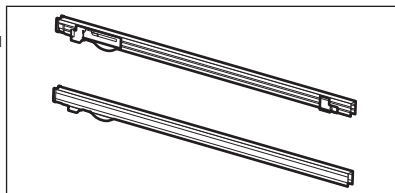
## Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.









## Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.





# 4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

## 4.1 Панель управления

Поля датчиков панели управления					Нажмите	Поверните ручку
				OK		
Таймер	Быстрый прогрев	Освещение	Термощуп	Подтвердить выбор параметра		

Для включения духового шкафа выберите режим нагрева.

Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».

	Когда ручка выбора режимов нагрева находится в положении «Выкл», дисплей переходит в режим ожидания.
	При приготовлении на дисплее отображается заданная температура, время суток и другие доступные опции.

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

	Дисплей с набором кнопок.
--	---------------------------

Индикаторы, отображаемые на дисплее				
 Блокир. кнопок	 Помощь в Приготовлении	 Очистка	 Настройки	 Быстрый прогрев
Индикаторы таймеров:				

<p><b>Индикатор выполнения</b> — для температуры или времени. Когда духовой шкаф достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.</p>	
---	--

Индикатор приготовления на пару	
Термощуп индикатор	

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.</p>
--	---

### 5.1 Первоначальная очистка




Перед первым использованием очистите пустой духовой шкаф и установите время:			
			 00:00 Установите время. Нажмите <b>OK</b> .

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 5.2 Первый разогрев



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Пункт 1	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
Пункт 2	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Пункт 3	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
<p> Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.</p>	




## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.




### 6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Начните приготовление	
<b>Шаг 1</b>	<b>Шаг 2</b>
 	 °C
Выберите режим нагрева.	Установите температуру. Нажмите OK

### Приготовление на пару

Убедитесь, что духовой шкаф остыл.




Приготовление на пару			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
			Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности. Поставьте пищу в духовой шкаф.
Наполните выемку камеры водопроводной водой.	Выберите режим нагрева с паром.	Установите температуру. Нажмите ОК	
<p><b>i</b> Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.</p>			










По окончании приготовления на пару:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».	Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

## 6.2 Режимы нагрева

### Стандартные режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 <p>Горячий воздух</p>	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим нагрева	Применение
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Запекание с паром	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Меню	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

## 6.3 Примечания к функции: Влажная конвекция





Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью. При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».


## 6.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Время и температуру можно изменить во время приготовления.




Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:	Степень готовности блюда:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термошуп</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>С Кровью</li> <li>Средняя</li> <li>Хорошо прожаренная</li> </ul>

Помощь в Приготовлении - используйте для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию:			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
			
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите ОК.	Выберите блюдо. Нажмите ОК.	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.









## 6.5 Помощь в Приготовлении

Условные обозначения	
	Термошуп доступно. Установите Термошуп в самой толстой части блюда. Духовой шкаф выключается при выборе Термошуп температуры.




# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Условные обозначения	
	Количество воды для функции приготовления на пару.
	Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф.
	Уровень полок.















По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
<b>Говядина</b> 				
P1	Ростбиф, с кровью	1–1,5 кг; толщина 4–5 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 40 мин
P2	Ростбиф, средней прожарки			~ 50 мин
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный			~ 60 мин
P4	Стейк, средней прожарки	180–220 г на каждый кусок; толщина 3 см	   3; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 15 мин
P5	Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1,5 кг–2 кг	  2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в духовой шкаф.	~ 120 мин

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P6	<b>Ростбиф с кровью</b> (низкотемпературное приготовление)	1–1,5 кг; толщина 4–5 см	 2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 75 мин
P7	<b>Ростбиф, средн.</b> (низкотемпературное приготовление)			~ 85 мин
P8	<b>Ростбиф, хорошо прожаренный</b> (низкотемпературное приготовление)			~ 130 мин
P9	<b>Филе, с кровью</b> (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см	 2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 75 мин
P10	<b>Филе средней прожаренности</b> (низкотемпературное приготовление)			~ 90 мин
P11	<b>Филе, готовое</b> (низкотемпературное приготовление)			~ 120 мин
Телятина 				























# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P12	<b>Жареная телятина</b> (например, лопатка)	0,8–1,5 кг; толщина 4 см	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.	~ 80 мин
<b>Свинина</b>  				
P13	<b>Жареная свиная шея или лопатка</b>	1,5 кг–2 кг	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 120 мин
P14	<b>Томленая свинина</b> (низкотемпературное приготовление)	1,5–2 кг	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.	~ 215 мин
P15	<b>Филейная часть, свежая</b>	1–1,5 кг; толщина 5–6 см	  2; емкость для приготовления <b>жаркого на решетке</b> Используйте любимые специи.	~ 55 мин
P16	<b>Свиная грудинка</b>	2–3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3; <b>противень для жарки</b> Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	90 мин
<b>Баранина</b> 				
P17	<b>Ножка ягненка с костями</b>	1,5–2 кг; толщина 7–9 см	  2; емкость для приготовления жаркого на <b>эмалированном противне</b> Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 130 мин

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
















	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
Птица 🐔				
P18	Цыпленок, целиком	1–1,5 кг; свежий	🔪☑️ 2 🍴 200 мл; запеканка с горкой <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.	~ 60 мин
P19	Половина цыпленка	0,5–0,8 кг	🔪☑️ 3; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи.	~ 40 мин
P20	Куриная грудка	180–200 г на каждый кусок	🔪☑️ 2; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.	~ 25 мин
P21	Кур. окорочка, свеж.	-	🔪☑️ 3; <b>эмалированный противень</b> Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.	~ 30 мин
P22	Утка, целиком	2–3 кг	🔪☑️ 2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.	~ 100 мин
P23	Гусь, целиком	4–5 кг	🔪☑️ 2; <b>противень для жарки</b> Используйте любимые специи. Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.	~ 110 мин
Другое 🐷				

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ








	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P24	Митлоф	1 кг	 2; <b>решетка</b> Используйте любимые специи.	~ 60 мин
Рыба 				
P25	Рыба на гриле, целиком	0,5–1 кг на рыбу	 2; <b>эмалированный противень</b> Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.	~ 30 мин
P26	Рыбное филе	-	 3; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи.	20 мин
Сладкая выпечка/десерты   				
P27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на <b>решетке</b>	90 мин
P28	Яблочный пирог	-	 2  100–150 мл; <b>эмалированный противень</b>	60 мин
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на <b>решетке</b>	40 мин
P30	Яблочный пирог	-	 2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на <b>решетке</b>	60 мин
P31	Шоколадный торт	2 кг	 3; <b>противень для жарки</b>	30 мин
P32	Шоколадные маффины	-	 2  100–150 мл; противень для маффинов на <b>решетке</b>	30 мин
P33	Кекс	-	 2; прямоугольная форма на <b>решетке</b>	50 мин
Овощи / гарниры   				



# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.	50 мин
P35	Картофель по-деревенски	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.	35 мин
P36	Овощи на гриле	1–1,5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.	30 мин
P37	Крокеты, замороженные	0,5 кг	 3; эмалированный противень	25 мин
P38	Картофель фри, замороженный	0,75 кг	 3; эмалированный противень	25 мин
Гратены, хлеб и пицца   				
P39	Мясная/овощная лазанья с сухими листами теста	1–1,5 кг	 2; форма для запекания на решетке	45 мин
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1–1,5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.	50 мин
P41	Свежая пицца, тонкая	-	  2;  100 мл эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки	15 мин
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки	25 мин

# ФУНКЦИИ ЧАСОВ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P43	Киш	-	 2; форма для выпечки на <b>решетке</b>	45 мин
P44	Багет / чиа-батта / белый хлеб	0,8 кг	  3  150 мл; <b>эмалированный противень</b> выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.	30 мин
P45	Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба	1 кг	  2  150 мл; <b>эмалированный противень</b> с бумагой для выпечки / <b>решетка</b>	45 мин

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ



### 7.1 Функции часов

Функция часов	Применение
	Таймер. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
	Время приготовления. По завершении отсчета таймера будет выдан звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
	Отсрочка пуска. Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
	Таймер прямого отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Для включения и выключения функции Таймер прямого отсчета выберите: Меню, Настройки.



### 7.2 Способ настройки: Функции часов


Способ настройки: Установка Времени Суток		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3

## Способ настройки: Установка Времени Суток


		
Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток.	Установка времени на часах.	Нажмите ОК.

## Способ настройки: Таймер

Шаг 1	На дисплее отобразится: 0:00 	Шаг 2	Шаг 3
			
Нажмите  .	Настройка Таймер.	Нажмите ОК.	

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

## Способ настройки: Время приготовления

Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отобразится: 0:00  STOP	Шаг 3	Шаг 4
				
Выберите режим нагрева и задайте температуру.	Несколько раз нажмите:  .	Задайте время приготовления.	Нажмите ОК.	

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

## Способ настройки: Отсрочка пуска

Шаг 1	Шаг 2		Шаг 3	Шаг 4		Шаг 5	Шаг 6
		На дисплее отображается: время суток  СТАРТ			На дисплее отобразится: --:--  СТОП		
Выберите режим нагрева.	Несколько раз нажмите: 		Задайте время пуска.	Нажмите ОК.		Задайте время окончания.	Нажмите ОК.

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

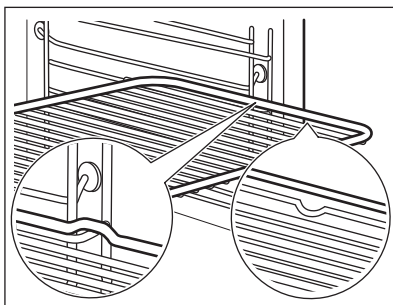
## 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

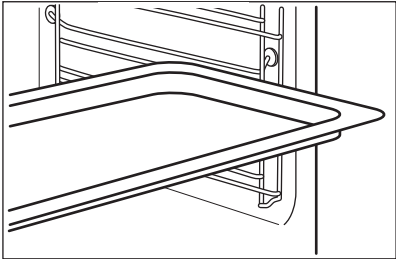
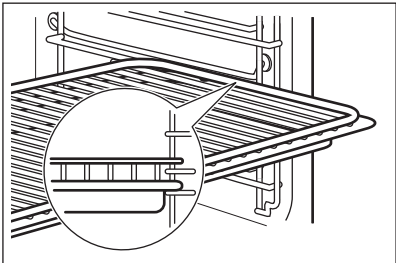
### 8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

#### Решетка:


Вставьте решетку между направляющими.



<p><b>Эмалированный противень / Противень для жарки:</b> Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.</p>	
<p><b>Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:</b> Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.</p>	

## 8.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта.

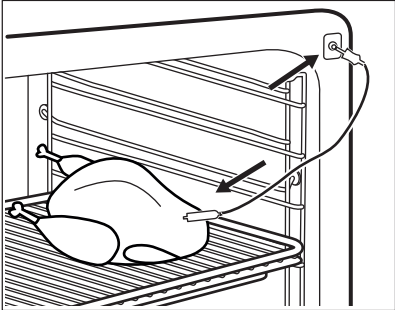
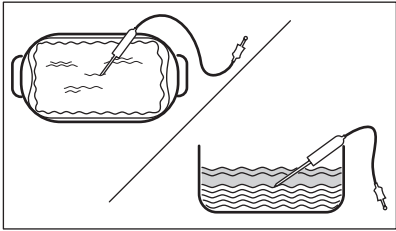


Необходимо установить два значения температуры:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">Температура духового шкафа.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Температура внутри продукта.</p>

Для получения наилучших результатов:		
<p>Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.</p>	<p>Не используйте при приготовлении жидких блюд.</p>	<p>Во время приготовления должен оставаться в продукте.</p>

## Применение: Термощуп

<b>Шаг 1</b>	Включите духовой шкаф.
<b>Шаг 2</b>	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
<b>Шаг 3</b>	Вставьте: Термощуп.

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

Мясо, птица и рыба	Запеканки
<p>Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.</p>	<p>Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.</p>
	
<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.</p>
<p><b>Шаг 5</b></p>	<p>Для установки температуры внутри продукта нажмите .</p>
<p><b>Шаг 6</b></p>	<p>Нажмите <b>OK</b> для подтверждения. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.</p>
<p><b>Шаг 7</b></p>	<p>Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</p> </div>


## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


### 9.1 Блокир. кнопок

**Эта функция предотвращает случайное изменение режима духового шкафа.**

Ее можно включить во время работы духового шкафа. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления. Функцию можно включить и тогда, когда сам духовой шкаф выключен. Это не приведет к включению духового шкафа, но панель управления будет заблокирована.





 OK — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию. Раздастся звуковой сигнал.

 OK — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

 3 x  — мигает, когда включена блокировка.

### 9.2 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Отсрочка пуска.

### 9.3 Вентилятор охлаждения




Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 10.1 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Используйте третье положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннелони	180 - 200	70 - 85
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70

### 10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.







			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см









### 10.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

#### Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

 <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквит	Традиционное при- готовление	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное при- готовление	180	70 - 90	1

 <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит</b>				
 <b>Используйте третье положение противня.</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье / Поло- ски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40	
Песочное печенье / Поло- ски из теста, предвари- тельный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное пригото- вление	160	20 - 30	
Мелкое печенье (20 шт на противне), предвари- тельный разогрев пустого ду- хового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 35	





# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



## ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит








Используйте третье положение противня.

		 (°C)	 (мин)
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30



## ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	35 - 50	1 / 4



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры



(мин)



Тосты

Гриль

1 - 3

5

Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления

Гриль

24 - 30

4

## 11. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание относительно очистки



Чистящие средства

Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.


Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

	<p>После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
<p><b>Аксессуары</b></p>	<p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>

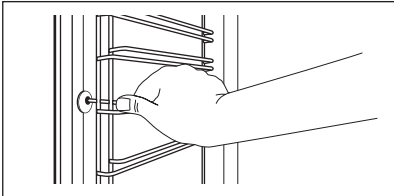
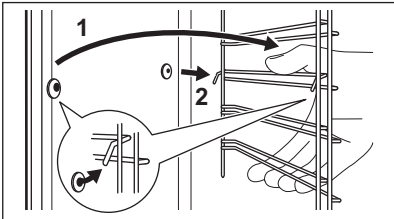
## 11.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
<p>Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.</p>	<p>Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.</p>	<p>Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.</p>
<p>Для функции: Запекание с паром вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.</p>		

## 11.3 Снятие: Направляющие для противней



Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<p><b>Шаг 1</b></p>	<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	
<p><b>Шаг 2</b></p>	<p>Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.</p>	
<p><b>Шаг 3</b></p>	<p>Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.</p>	
<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.</p>	

## 11.4 Применение: Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир в ходе процесса катализа.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Выполните каталитическую очистку духового шкафа		
Перед каталитической очисткой извлеките все аксессуары.		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выберите Меню  / Очистка  и нажмите ОК три раза.	По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Духовой шкаф выключится.	Когда духовой шкаф остынет, очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.
Продолжительность: 1 ч. Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.		

## 11.5 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



### ВНИМАНИЕ!

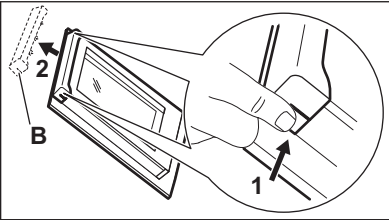
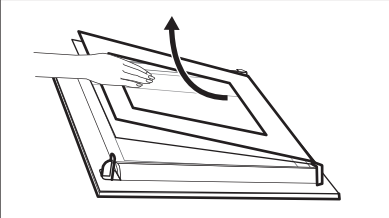
Дверца имеет большой вес.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

<b>Шаг 1</b>	Полностью откройте дверцу.	
<b>Шаг 2</b>	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.	
<b>Шаг 3</b>	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.	

<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p><b>Шаг 5</b></p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p><b>Шаг 6</b></p>	<p>Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.</p>	
<p><b>Шаг 7</b></p>	<p>Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p><b>Шаг 8</b></p>	<p>Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.</p>	
<p><b>Шаг 9</b></p>	<p>Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.</p>	

## 11.6 Замена лампы освещения



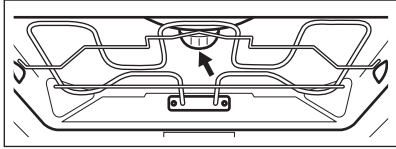
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

### Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
<p>Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.</p>	<p>Отключите духовой шкаф от сети электропитания.</p>	<p>Положите ткань на дно внутренней камеры.</p>

## Верхняя лампа

<b>Шаг 1</b>	Чтобы снять плафон, поверните его.	
<b>Шаг 2</b>	Очистите стеклянную крышку.	
<b>Шаг 3</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.	
<b>Шаг 4</b>	Установите стеклянную крышку.	

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.




#### Духовой шкаф не включается или не нагревается


Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не включается или не работает.	Блендер правильно подключен к сети электропитания.
Духовой шкаф не нагревается.	Выключено автоматическое отключение.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Духовой шкаф не нагревается.	Блокировка отключается.




#### Компоненты

Проблема	Убедитесь, что...
----------	-------------------

 <b>Компоненты</b>	
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термощуп Не работает.	Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.

 <b>Коды ошибок</b>	
На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
Ошибка C2	Вы сняли Термощуп вилку сетевого шнура.
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
<p>Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска духового шкафа. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.</p>	

 <b>Очистка</b>	
Проблема	Убедитесь, что...
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

## 12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.



Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 13.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии\*

Торговый знак	AEG	
Модель	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
Индекс энергетической эффективности (EEI <sub>cavity</sub> )	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>CElectric cavity</sub> )	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>CElectric cavity</sub> )	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электроэнергия	
Объём камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	BCE556360B	33.0 кг
	BCE556360M	33.0 кг
	BCK556360M	33.0 кг

\* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.  
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложение А и В.  
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

## 13.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистой уплотнителем дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

### **Приготовление с использованием вентилятора**

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сэкономить электроэнергию.

### **Остаточное тепло**

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

### **Сохранение пищи в теплом состоянии**

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

### **Приготовление с выключенной лампой**

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.



### **Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.




При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

## 14.1 Меню

	 - выберите, чтобы войти в Меню.
---	---

## Меню структура

Помощь в Приготовлении 	Очистка 	Настройки 
---	---	---

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 	 ОК	 01 — 011	 ОК	
Выберите Меню, Настройки.	Подтвердите настройку.	Выберите настройку.	Подтвердите настройку.	Установите значение и нажмите ОК.



## Настройки

01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термошуп Действие	1 — Звуковой сигнал и прекращение работы 2 — Звуковой сигнал	06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл	08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл

Настройки					
09	Деморежим	Код запуска: 2468	010	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
011	Заводские Установки	Да / нет			

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

---

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## 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](http://www.aeg.com/support)



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

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

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>414</b>	<b>2.4 Starostlivosť a čistenie.....</b>	<b>418</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	414	<b>2.5 Vnútorne osvetlenie.....</b>	419
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	415	<b>2.6 Servis.....</b>	419
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>416</b>	<b>2.7 Likvidácia.....</b>	419
2.1 Montáž.....	416	<b>3. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>420</b>
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	417	3.1 Všeobecný prehľad.....	420
2.3 Použitie.....	418	3.2 Príslušenstvo.....	420

<b>4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....</b>	<b>421</b>	<b>10.2</b> Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	<b>438</b>
4.1 Ovládací panel.....	421	<b>10.3</b> Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	438
<b>5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>422</b>	<b>11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....</b>	<b>440</b>
5.1 Prvé čistenie.....	422	11.1 Poznámky k čisteniu.....	440
5.2 Počiatočný predohrev.....	423	11.2 Čistenie: Reliéf dutiny.....	441
<b>6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>423</b>	11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	441
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	423	11.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie .....	441
6.2 Funkcie ohrevu.....	424	11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	442
6.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	425	11.6 Výmena: Osvetlenie.....	443
6.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením.....	426	<b>12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>444</b>
6.5 Sprievodca pečením.....	426	12.1 Čo robiť, ak.....	444
<b>7. ČASOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>432</b>	12.2 Servisné údaje.....	445
7.1 Časové funkcie.....	432	<b>13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>446</b>
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	432	13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	446
<b>8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....</b>	<b>434</b>	13.2 Úspora energie.....	447
8.1 Vloženie príslušenstva.....	434	<b>14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....</b>	<b>447</b>
8.2 Teplotná sonda.....	434	14.1 Ponuka.....	447
<b>9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>436</b>	<b>15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....</b>	<b>448</b>
9.1 Blokovanie.....	436		
9.2 Automatické vypínanie.....	436		
9.3 Chladiaci ventilátor.....	437		
<b>10. TIPY A RADY.....</b>	<b>437</b>		
10.1 Vlhký horúci vzduch.....	437		

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba

ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

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.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka 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.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia



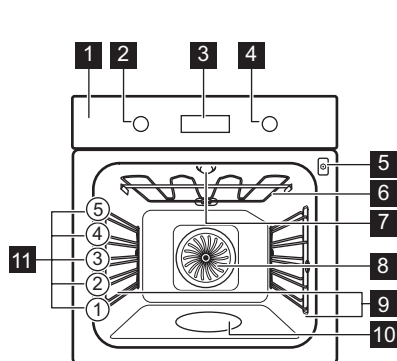
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad

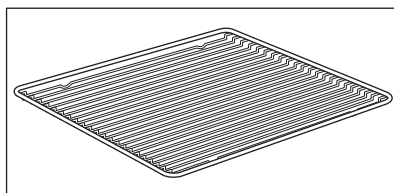


- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Zásúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Priehlbina dutiny
- 11 Úroveň roštu v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

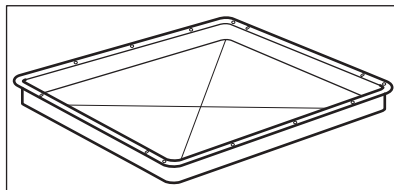
#### Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



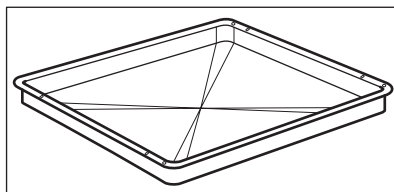
#### Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



#### Hlboký pekáč

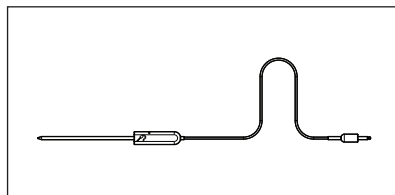
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

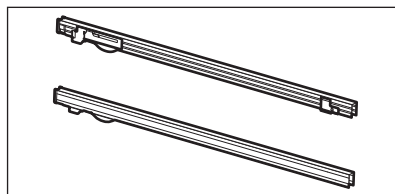
## Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



## Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



## 4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

### 4.1 Ovládací panel

Senzorové polia ovládacieho panela					Stláčajte	Otočte otočný ovládač
				OK		
Časovač	Rýchle zohrievanie	Osvetlenie rúry	Teplotná sonda	Potvrďte nastavenia		
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.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM



Displej s kľúčovými funkciami.

## Ukazovatele na displeji

 Blokovanie	 Sprievodca pečením	 Čistenie	 Nastavenia	 Rýchle zohrievanie
<b>Ukazovatele časovača:</b>				

**Lišta priebehu** – pre teplotu alebo čas. Čiarový ukazovateľ je úplne červený, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.



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 vyčistíte a nastavíte čas:

			 <b>0:00</b> Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .
---	---	---	---

## 5.2 Počiatočný predohrev



Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú 15 minút.
<p> Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.</p>	





## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!




Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

Spustiť varenie			
Krok č. 1	Krok č. 2		
			
			
Vyberte funkciu ohrevu.	Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK		
Pečenie s parou			
Skontrolujte, či je rúra studená.			
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## Pečenie s parou



			<p>Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.</p>
<p>Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.</p>	<p>Zvoľte funkciu ohrevu parou.</p>	<p>Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK</p>	
<p><b>i</b> Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.</p>			

## Po skončení pečenia s parou:









Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
<p>rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.</p>	<p>Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.</p>	<p>Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.</p>

## 6.2 Funkcie ohrevu

### Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p><b>Tepl vzdušné Pečenie</b></p>	<p>Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.</p>
 <p><b>Tradičné pečenie</b></p>	<p>Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.</p>



Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>SteamBake</b>	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.
 <b>Pizza</b>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnedenutie povrchu a chrumkavý korpus.
 <b>Dolný ohrev</b>	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 <b>Mrazené pokrmy</b>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jamných závitkov).
 <b>Vlhký horúci vzduch</b>	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.
 <b>Gril</b>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <b>Turbo gril</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 <b>Ponuka</b>	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"> <li>• Teplotná sonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nепреpečený</li> <li>• Stredne</li> <li>• Prepečený</li> </ul>

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
		 <p>P1 - P45</p>	 <p>OK</p>
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.










## 6.5 Sprievodca pečením

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 			





















# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky	  2; <b>plech na pečenie</b> 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 <b>drôtenom rošte</b> 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 <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do rúry.	~ 120 min
P6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky	  2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté koreniny. 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
























# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P9	<b>Filety, neprepečené</b> (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	 <b>2; plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P10	<b>Filety, stredne prepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 90 min
P11	<b>Filety, prepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 120 min
<b>Teľacie</b> 				
P12	<b>Teľacie pečenné</b> (napr. plece)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kusky	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.	~ 80 min
<b>Bravčové</b> 				
P13	<b>Pečená bravčová krkovička alebo plece</b>	1,5 – 2 kg	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtom rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 120 min
P14	<b>Ťahané bravčové</b> (pomalé pečenie)	1,5 – 2 kg	 <b>2; plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 215 min
P15	<b>Čerstvé karé</b>	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 55 min
P16	<b>Rebierka</b>	2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm	 <b>3; hlboká panvica</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	90 min
<b>Jahňacie</b> 				



















# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P17	<b>Jahňacie stehno s kosťami</b>	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na <b>plechu na pečenie</b> Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 130 min
<b>Hydina</b> 				
P18	<b>Celé kurča</b>	1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; nádoba na zapekanie na <b>plechu na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.	~ 60 min
P19	<b>Polovička kurčatá</b>	0,5 – 0,8 kg	  3; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 40 min
P20	<b>Kuracie prsia</b>	180 – 200 g/kus	  1  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.	~ 25 min
P21	<b>Kuracie stehná, čerstvé</b>	-	  3; <b>plech na pečenie</b> Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.	~ 30 min
P22	<b>Celá kačka</b>	2 – 3 kg	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.	~ 100 min
P23	<b>Celá hus</b>	4 – 5 kg	  2; <b>hlboká panvica</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.	~ 110 min
<b>Iné</b> 				
P24	<b>Sekaná</b>	1 kg	  2; <b>drôtený rošt</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 60 min




# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
<b>Ryby</b> 				
P25	Celá ryba, gri-lovaná	0,5 – 1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečenie</b> Naplníte rybu maslom a použijete svoje obľúbené koreniny a bylinky.	~ 30 min
P26	Rybie filé	-	 3; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b> Použijete svoje obľúbené koreniny.	20 min
<b>Sladké pečivo/dezerty</b>   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>	90 min
P28	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml; <b>plech na pečenie</b>	60 min
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>	40 min
P30	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>	60 min
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg	 3; <b>hlboká panvica</b>	30 min
P32	Čokoládové muffiny	-	 2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>	30 min
P33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>	50 min
<b>Zelenina/prílohy</b>   				
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.	50 min

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.	35 min
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 – 1,5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.	30 min
P37	Krokety, mrazené	0,5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>	25 min
P38	Hranolčky, mrazené	0,75 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>	25 min
<b>Gratinovanie, chlieb a pizza</b>   				
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami	1 – 1,5 kg	 2; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b>	45 min
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 – 1,5 kg	 1; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b> Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.	50 min
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie	15 min
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie	25 min
P43	Slaný koláč	-	 2; <b>plech na pečenie na drôtenom rošte</b>	45 min
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.	30 min

# ČASOVÉ FUNKCIE




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P45	Celozrnný/ rašný/tmavý celozrnný chlieb vo for- me na boch- ník	1 kg	  2;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie/ <b>drôtený</b> <b>rošt</b>	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			
<b>Krok č. 1</b>	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
			
Stlačte tlačidlo: 		Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>	Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP	<b>Krok č. 5</b>	<b>Krok č. 6</b>
							
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							

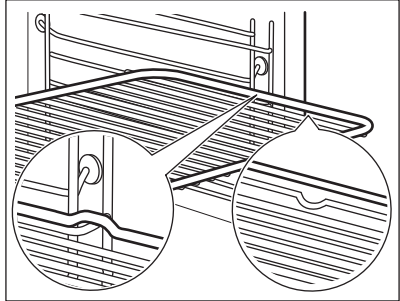
## 8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

### 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.

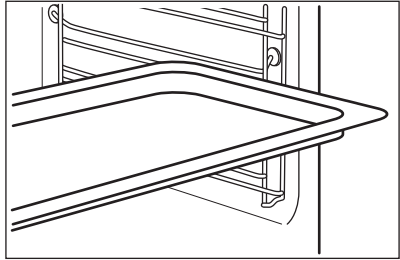
#### **Drôtený rošt:**

Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



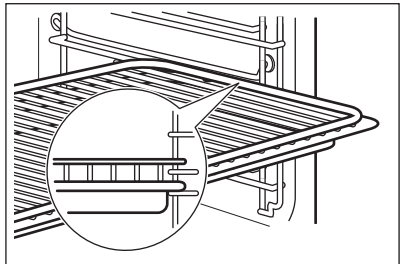
#### **Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



#### **Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuníte 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.

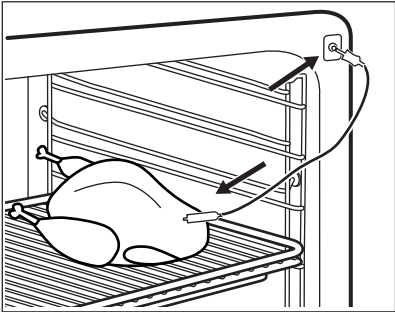
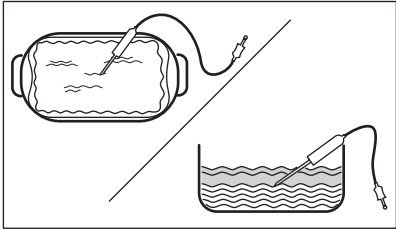
## Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.



Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokrme.

## Spôsob používania: Teplotná sonda







<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.
<b>Mäso, hydinu a rybu</b>	<b>Zapekaciu nádobu</b>
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

<b>Krok č. 4</b>	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
<b>Krok č. 6</b>	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.
<b>Krok č. 7</b>	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>VAROVANIE!</b> 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

<b>Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie rúry.</b>		
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.
 3x  – zablíkajú, 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

 °C	 (h)
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


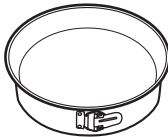

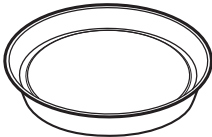
### 10.1 Vlhký horúci vzduch

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
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.

			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

## 10.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

### Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.





 <b>PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách</b>				
		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
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



## VIACÚROVŇOVÉ 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

# OŠETROVANIE A ČISTENIE



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 ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-  
striedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.




Každodenné  
používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



	<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>

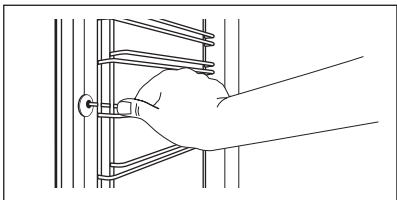
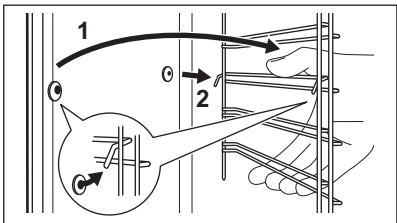
## 11.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
<p>Do priehlbiny 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 vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.</p>
<p>Pre funkciu: SteamBake vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.</p>		

## 11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

<p><b>Krok č. 1</b></p> <p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.</p>	
<p><b>Krok č. 2</b></p> <p>Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.</p>	
<p><b>Krok č. 3</b></p> <p>Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.</p>	
<p><b>Krok č. 4</b></p> <p>Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.</p>	

## 11.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie



Dutina je pokrytá katalytickým smaltom. Absorbuje tuk počas katalýzy. Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

## Rúru vyčistíte s funkciou katalytické čistenie

Pred katalytickým čistením vyberte všetko príslušenstvo.

### Krok č. 1

Zvoľte Ponuka  / Čistenie   
a stlačte OK trikrát.

### Krok č. 2

Po skončení čistenia zaznie  
zvukový signál. Rúra sa vypne.

### Krok č. 3

Keď rúra vychladne, vyčistíte dutinu mäkkou vlhkou  
handričkou.

Trvanie: 1 h. Katalytický smalt je samočistiaci, nečistite ho handričkou.

## 11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



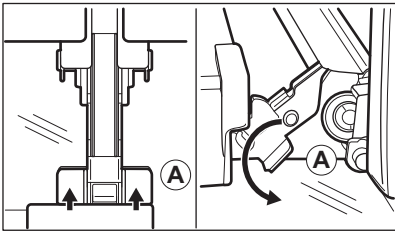
### VAROVANIE!

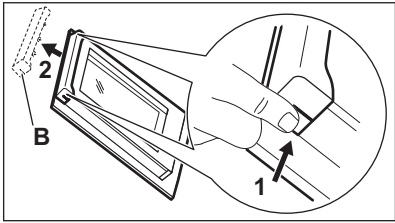
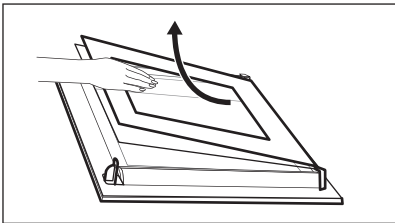
Dvierka sú ťažké.



### UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

<b>Krok č. 1</b>	Dvierka úplne otvorte.	
<b>Krok č. 2</b>	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
<b>Krok č. 3</b>	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 rovnom povrchu.	

<p><b>Krok č. 4</b></p>	<p>Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.</p>	
<p><b>Krok č. 5</b></p>	<p>Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.</p>	
<p><b>Krok č. 6</b></p>	<p>Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.</p>	
<p><b>Krok č. 7</b></p>	<p>Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.</p>	
<p><b>Krok č. 8</b></p>	<p>Po čistení zvoľte opačný postup.</p>	
<p><b>Krok č. 9</b></p>	<p>Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.</p>	

## 11.6 Výmena: Osvetlenie



### VAROVANIE!

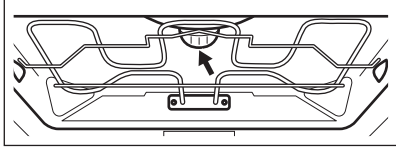
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
<p>Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.</p>	<p>Rúru odpojte zo siete.</p>	<p>Na dno dutiny položte handričku.</p>

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

## Horné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
<b>Krok č. 2</b>	Vyčistite sklenený kryt.	
<b>Krok č. 3</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
<b>Krok č. 4</b>	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.
Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Rúra sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

 <b>Komponenty</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.

 <b>Chybové kódy</b>	
<b>Displej zobrazuje...</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
<p>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.</p>	

 <b>Čistenie</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
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.

<b>Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:</b>	
Model (MOD.)	.....

# ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

**Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:**

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	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
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	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	71 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 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

# ŠTRUKTÚRA PONUKY

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
				
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	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	O10	Verzia softvéru	Kontrola
O11	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](http://www.aeg.com/support)



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

<b>1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....</b>	<b>450</b>	<b>3. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>455</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	450	3.1 Splošni pregled.....	455
1.2 Splošna varnost.....	451	3.2 Dodatna oprema.....	456
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>452</b>	<b>4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....</b>	<b>457</b>
2.1 Montaža.....	452	4.1 Upravljalna plošča.....	457
2.2 Električne povezave.....	453	<b>5. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>458</b>
2.3 Uporaba.....	453	5.1 Začetno čiščenje.....	458
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	454	5.2 Začetno predgrevanje.....	458
2.5 Notranja osvetlitev.....	455	<b>6. VSAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>459</b>
2.6 Servis.....	455	6.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	459
2.7 Odlaganje.....	455	6.2 Funkcije pečice.....	460

6.3 Opombe v zvezi s:		11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	476
Vlažno pečenje.....	461	11.1 Opombe glede čiščenja.....	476
6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	461	11.2 Postopek čiščenja: Izboklina	
6.5 Kuharski pomočnik.....	462	pečice.....	477
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	468	11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	477
7.1 Časovne funkcije.....	468	11.4 Uporaba: Katalitično čiščenje ...	477
7.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	468	11.5	
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	469	Odstranjevanje in nameščanje: vrat..	478
8.1 Vstavljanje opreme.....	469	11.6 Zamenjava: Luči.....	479
8.2 Sonda za hrano.....	470	12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	480
9. DODATNE FUNKCIJE.....	472	12.1 Kaj storite v primeru .....	480
9.1 Ključavnica.....	472	12.2 Servisni podatki.....	481
9.2 Samodejni izklop.....	472	13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	482
9.3 Ventilator za hlajenje.....	472	13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list	
10. NAMIGI IN NASVETI.....	473	za izdelke* .....	482
10.1 Vlažno pečenje.....	473	13.2 Varčevanje z energijo.....	483
10.2 Vlažno pečenje -		14. STRUKTURA MENIJA.....	483
priporočeni pripomočki.....	473	14.1 Meni.....	483
10.3 Razpredelnice za pečenje za		15. SKRBJ ZA OKOLJE.....	484
preizkuševalne inštitute.....	474		

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

---

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.

# VARNOSTNA NAVODILA

---

- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

---

### 2.1 Montaža

**OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo 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. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.

# VARNOSTNA NAVODILA

---

- 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.
- Katalitičnega emajla ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetlavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.7 Odlaganje



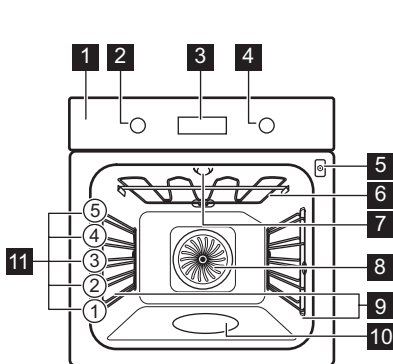
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali 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

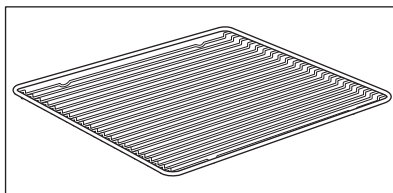


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Vtičnica za tipalo za jedi
- 6 Grelnik
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Vboklina pečice
- 11 Položaji polic

## 3.2 Dodatna oprema

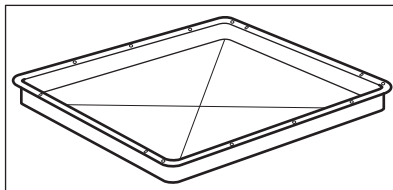
### Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



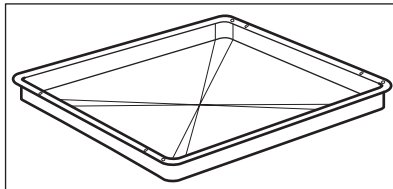
### Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



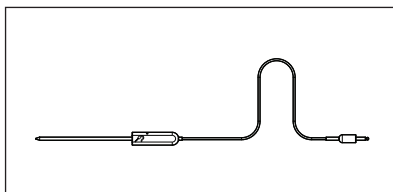
### Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



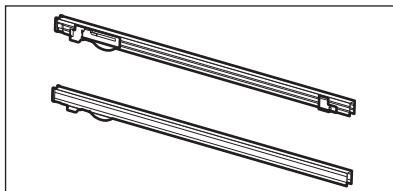
### Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



### Teleskopska vodila







Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.








## 4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE




### 4.1 Upravljalna plošča

Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvečitev	Tipalo za hrano	Potrditev nastavitve		
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 s ključnimi funkcijami.

Indikatorji prikazovalnika				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice
Indikatorji programske ure:		 STOP		

# PRED PRVO UPORABO

<b>Vrstica napredovanja</b> – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.	
<b>Indikator pečenja s paro</b>	
<b>Sonda za hrano indikator</b>	





## 5. PRED PRVO UPORABO







### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:			
			 <b>00:00</b> Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.

### 5.2 Začetno predgrevanje

 <b>Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.</b>	
<b>1. korak:</b>	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
<b>2. korak:</b>	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
<b>3. korak:</b>	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.
 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.	

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

Začetek pečenja	
1. korak	2. korak
Izberite funkcijo pečice.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK







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.	Izberite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK	





**i** V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.

Ko se kuhanje v pari konča:		
1. korak	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>SteamBake</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).

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Vlažno pečenje</b>	<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>
 <b>Žar</b>	<p>Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.</p>
 <b>Infra pečenje</b>	<p>Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p>
 <b>Meni</b>	<p>Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.</p>

## 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"> <li>Sonda za hrano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manj pečeno</li> <li>Srednja</li> <li>Bolj pečeno</li> </ul>

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak



# VSAKODNEVNA UPORABA








Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
			
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitvev.

## 6.5 Kuharski pomočnik












Legenda	
	Sonda za hrano 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
<b>Govedina</b> 🍖				
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

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P4	<b>Zrezek, srednje pečen</b>	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	<b>Pečena/dušena govedina</b> (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
P6	<b>Goveja pečenka, manj pečena</b> (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	<b>Goveja pečenka, srednje pečena</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 85 min
P8	<b>Goveja pečenka, bolj pečena</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 130 min
P9	<b>File, manj pečen</b> (pečenje z nizko temp.)			0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi
P10	<b>File, srednje pečen</b> (pečenje z nizko temp.)	~ 90 min		
P11	<b>File, dobro pečen</b> (pečenje z nizko temp.)	~ 120 min		






















# VSAKODNEVNA UPORABA




















	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
<b>Teletina</b> 🍖				
P12	<b>Telečja pečenka</b> (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
<b>Svinjina</b> 🍖 🍖				
P13	<b>Pečen svinjski vrat ali pleče</b>	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 120 min
P14	<b>Svinjina</b> (pečenje z nizko temp.)	1,5–2 kg	  2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 215 min
P15	<b>Ledvena pečenka, sveža</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 55 min
P16	<b>Rebrca</b>	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 3; <b>globok pekač</b> Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min
<b>Jagnjetina</b> 🍖				
P17	<b>Jagnečje stegno s kostmi</b>	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
<b>Perutnina</b> 🍗				



	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P18	Cel piščanec	1–1,5 kg; svež	  2;  200 ml; kozica na <b>pekaču za pecivo</b> 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; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 40 min
P20	Piščančje prsi	180–200 g na kos	  2; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	~ 25 min
P21	Piščančja bedra, sveža	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> 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 <b>mreži za pečenje</b> 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; <b>globok pekač</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	~ 110 min
<b>Ostalo</b> 				
P24	Mesna štruca	1 (kg)	  2; <b>mreža za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 60 min
<b>Ribe</b> 				
P25	Cela riba, pečena na žaru	0,5–1 kg na ribo	  2; <b>pekač za pecivo</b> Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.	~ 30 min





# VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	20 min.
Kolači / sladice   				
P27	Skutna torta	-	 2; $\varnothing$ 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
P30	Jabolčna pita	-	 2;  100–150 ml; $\varnothing$ 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




	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
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	Mesna/zele-njavna laza-nja s suhimi rezanci	1–1,5 kg	 2; kozica na mreži za pečenje	45 min.
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1–1,5 kg	 1; kozica na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; 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 odšteti 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 odšteti čas.				

Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZAČETEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZAUSTAVITEV	5. korak	6. korak
							
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.							

## 8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

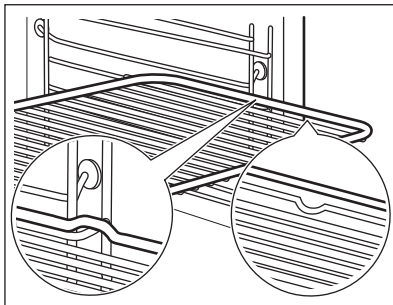
### 8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

# UPORABA: PRIPOMOČKOV

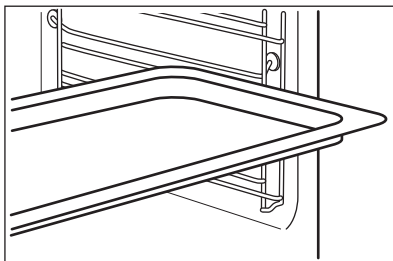
## Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



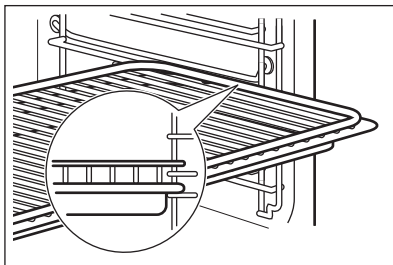
## Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## 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.

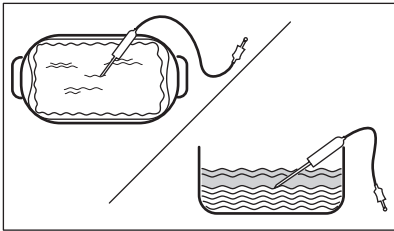


Temperaturo jedra.


## Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

## Uporaba: Sonda za hrano







<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
<b>3. korak</b>	Vstavite: Sonda za hrano.
<b>Meso, perutnina in ribe</b>	<b>Zloženska</b>
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.
	
<b>4. korak</b>	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
<b>5. korak</b>	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
<b>6. korak</b>	OK – pritisnite za potrditev. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitvev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

# DODATNE FUNKCIJE

<b>7. korak</b>	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>OPOZORILO!</b> Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</div>
-----------------	---



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Ključavnica

<b>Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.</b>		
Vključite jo, ko pečica deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vključite jo, ko je pečica izklopljena – pečice ni mogoče vključiti, nadzorna plošča je zaklenjena.		
 	 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Ogласi 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 izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.



## 10. NAMIGI IN NASVETI


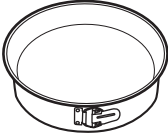


### 10.1 Vlažno pečenje

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
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.







			
<b>Posoda za pico</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

## 10.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

### Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih</b>				
		 (°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
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	70 - 90	1





 <b>PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobnno pecivo</b>			
 <b>Uporabite tretji položaj rešetk.</b>			
		 (°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
Drobnno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 35



## PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo








Uporabite tretji položaj rešetk.

		 (°C)	 (min.)
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Greteje zgoraj/spodaj	170	20 - 30



## 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

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



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



Čistilna sredstva

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. Ne nanašajte ga na katalitične površine.



Vsakodnevna uporaba

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.



## Pripomočki

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
Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztoplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		

## 11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<b>1. korak</b>	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
<b>3. korak</b>	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
<b>4. korak</b>	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	



## 11.4 Uporaba: Katalitično čiščenje

Notranjost je prevlečena s katalitičnim emajlom. Vsrkava maščobo med katalizo. Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

## Katalitično čiščenje pečice

Pred katalitičnim čiščenjem odstranite vse pripomočke iz pečice.

1. korak	2. korak	3. korak
Izberite Meni  / Čiščenje  in trikrat pritisnite OK.	Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal. Pečica se izklopi.	Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z moko mehko krpo.
Trajanje: 1 h. Katalitični emajl se čisti sam, ne čistite ga s krpo.		

## 11.5 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

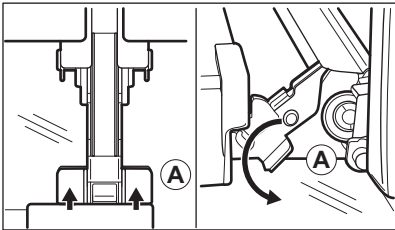
Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

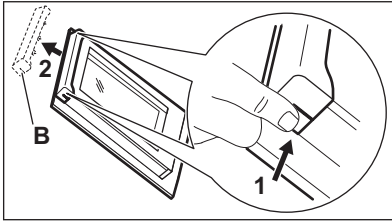
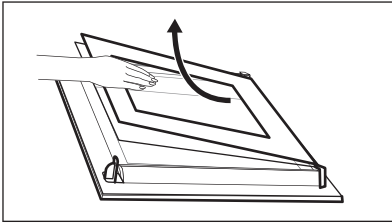


**OPOZORILO!**  
Vrata so težka.



**POZOR!**  
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Staklo lahko poči.

<b>1. korak</b>	Povsem odprite vrata.	
<b>2. korak</b>	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.	
<b>3. korak</b>	Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.	

<b>4. korak</b>	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
<b>5. korak</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>6. korak</b>	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
<b>7. korak</b>	Steklo ploščo očistite z vodo in milom. Steklo ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>8. korak</b>	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	
<b>9. korak</b>	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.	

## 11.6 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

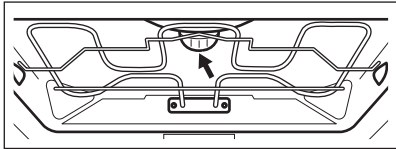
Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

#### Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

## Zgornja žarnica

<b>1. korak</b>	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
<b>2. korak</b>	Očistite stekleni pokrov.	
<b>3. korak</b>	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
<b>4. korak</b>	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.	Varovalka ni pregorela.
Pečica se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.





### Komponente

Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.



 <b>Komponente</b>	
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.

 <b>Kode napak</b>	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
<p>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.</p>	

 <b>Čiščenje</b>	
Problem	Preverite naslednje:
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	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
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 pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	BCE556360B	33.0 kg
	BCE556360M	33.0 kg
	BCK556360M	33.0 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 pečice 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 pečice zaprta. Vrat pečice 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, pečice 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 pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici 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 vklopite, 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
----------	----------	----------	----------	----------

# STRUKTURA MENIJA

	 OK	 01 - 011	 OK	
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Izberite nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.

Nastavitve					
O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	O6	Čas delovanja	Vklop/Izklop
O7	Osvetlitev	Vklop/Izklop	O8	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
O9	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	O10	Različica programske opreme	Preverjanje
O11	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			

## 15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikiranje ali se obrnite na občinski urad.

## 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](http://www.aeg.com/support)



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

<b>1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....</b>	<b>486</b>	<b>2.6 Сервисирање.....</b>	<b>491</b>
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	486	2.7 Одлагање.....	491
1.2 Опште мере безбедности.....	487	<b>3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....</b>	<b>492</b>
<b>2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....</b>	<b>488</b>	3.1 Општи приказ.....	492
2.1 Монтажа.....	488	3.2 Прибор.....	492
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	489	<b>4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ     РЕРНА.....</b>	<b>493</b>
2.3 Употреба.....	490	4.1 Командна табла.....	493
2.4 Нега и чишћење.....	491		
2.5 Унутрашње осветљење.....	491		

<b>5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....</b>	<b>494</b>	<b>10.2</b> Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	511
5.1 Прво чишћење.....	494	<b>10.3</b> Табеле кувања за институте за тестирање.....	511
5.2 Иницијално предгревање.....	495	<b>11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....</b>	<b>513</b>
<b>6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>495</b>	11.1 Напомене у вези са чишћењем.....	513
6.1 Како да подесите: Функције загревања.....	495	11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости.....	514
6.2 Функције загревања.....	496	11.3 Како да извадите: Носачи решетке .....	514
6.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	497	11.4 Како да користите: Каталитичко чишћење .....	515
6.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	498	11.5 Како да уклоните и монтирате: Врата.....	515
6.5 Потпомогнута припрема.....	498	11.6 Како да замените: Лампица....	516
<b>7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....</b>	<b>505</b>	<b>12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>517</b>
7.1 Функције сата.....	505	12.1 Шта учинити ако.....	517
7.2 Како да подесите: Функције сата.....	505	12.2 Подаци о сервисирању.....	518
<b>8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....</b>	<b>506</b>	<b>13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>519</b>
8.1 Убацивање прибора.....	506	13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*....	519
8.2 Температурни сензор.....	507	13.2 Уштеда енергије.....	520
<b>9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....</b>	<b>509</b>	<b>14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....</b>	<b>520</b>
9.1 Контролна брава.....	509	14.1 Мени.....	520
9.2 Аутоматско искључивање.....	509	<b>15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....</b>	<b>522</b>
9.3 Вентилатор за хлађење.....	510		
<b>10. КОРИСНИ САВЕТИ.....</b>	<b>510</b>		
10.1 Влажно печење уз вентилатор.....	510		

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

---

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и

знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни

центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба 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.

## 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.
- 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 отварате 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.
- Варинице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада 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 сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл детерџентом.

## 2.5 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да 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.

## 2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање



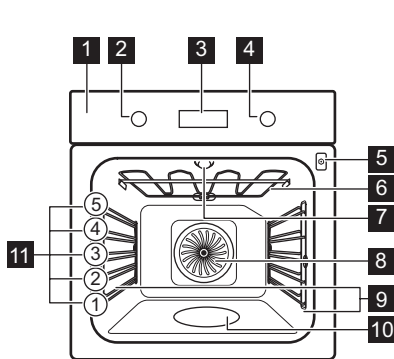
### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните вакуу да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ

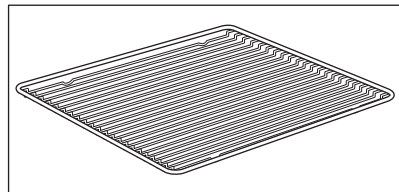


- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Утичница температурног сензора
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Утиснути делови унутрашњости
- 11 Положаји решетке

### 3.2 Прибор

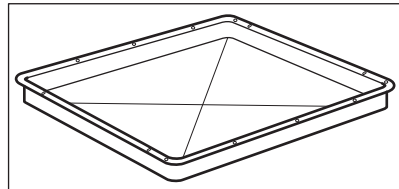
#### Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



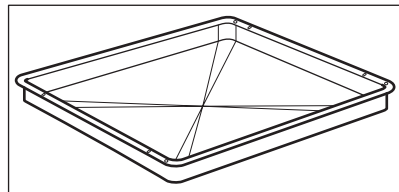
#### Плех за печење

За колаче и кексе.



#### Грил/дубоки тигањ

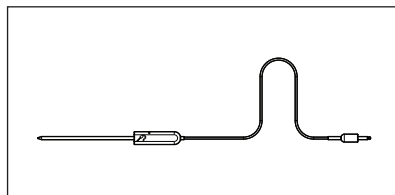
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



# КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

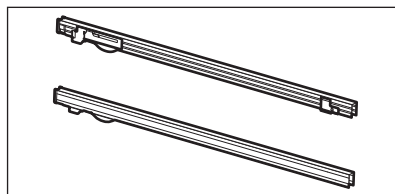
## Температурни сензор

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 Командна табла

Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
				ОК		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Температурни сензор	Потврдите подешавање		

Изаберите функцију загревања да бисте уључили 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.

# ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

	Дисплеј са кључним функцијама.
--	--------------------------------

Индикатори дисплеја				
Контролна бртва	Потпомогнута припрема	Чишћење	Подешавања	Брзо загревање
Индикатори времена:				

<p><b>Трака напретка</b> – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне постављену температуру.</p>	
--	--

Индикатор за кување на пари	
Температурни сензор индикатор	

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

	<p><b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Погледајте поглавља о безбедности.</p>
--	---

### 5.1 Прво чишћење


Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:			
			00:00
			Подесите тајмер. Притисните <b>OK</b> .


## 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
 	 
Изаберите функцију загревања.	Подесите температуру. Притисните ОК

#### Кухање на пари

Проверите да ли је пећница хладна.

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
---------	---------	---------	---------

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

## Кување на пари



			Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.
Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.	Изаберите функцију загревања на пари.	Подесите температуру. Притисните ОК	
<p><b>i</b> Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.</p>			

## Када се кување 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
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.



Функција загревања	Примена
 <b>SteamBake</b>	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.
 <b>Функција за пицу</b>	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 <b>Загревање одоздо</b>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 <b>Смрзнута храна</b>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 <b>Влажно печење уз вентилатор</b>	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.
 <b>Гриловање</b>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 <b>Турбо гриловање</b>	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <b>Мени</b>	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.





# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

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"><li>Температурни сензор</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Слабо печено</li><li>Средња</li><li>Добро печено</li></ul>









Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

## 6.5 Потпомогнута припрема






Легенда	
	Температурни сензор је доступан. 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.

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА









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 kg; комади дебљине 4–5 cm	  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
P4	Котлет, средње печен	180–220 g по комаду; комади дебљине 3 cm	   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 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	~ 120 мин




















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1–1,5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; <b>плех за печење</b> 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 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; <b>плех за печење</b> 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 печено (споро печење)			~ 90 мин
P11	Филе, печено (споро печење)			~ 120 мин
<b>Телетина</b> 				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; <b>посуда за печење на решетастој полици</b> Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
<b>Свињетина</b> 				




















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P13	Свињско печење, врат или плећка	1,5–2 kg	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрените месо након половине времена кувања.	~ 120 мин
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1,5–2 kg	 2; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 215 мин
P15	Каре, свеж	1–1,5 kg; комади дебљине 5– 6 cm	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.	~ 55 мин
P16	Ребра	2–3 kg; користите сирову, танка ребра дебљине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
<b>Јагњетина</b> 🐏				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 kg; комади дебљине 7– 9 cm	 2; посуда за печење на <b>плеху за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	~ 130 мин
<b>Живина</b> 🐔				
P18	Цело пиле	1–1,5 kg; свеже	 2;  200 ml; посуда за касеролу на <b>плеху за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 60 мин
P19	Пола пилета	0,5–0,8 kg	 3; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине.	~ 40 мин



















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P20	Пилеће груди	180–200 g по комаду	  2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	~ 25 мин
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; <b>плех за печење</b> Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.	~ 30 мин
P22	Патка, цела	2–3 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	~ 100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 kg	  2; <b>дубоки тигањ</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	~ 110 мин
<b>Остало</b> 				
P24	Векна од меса	1 kg	  2; <b>решеткаста полица</b> Користите омиљене зачине.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 kg по риби	  2; <b>плех за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.	20 мин
<b>Печење слаткиша/дезерти</b>   				

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 цм на <b>решеткастој полици</b>	90 мин
P28	Колач од јабука	-	 2;  100–150 ml; <b>плех за печење</b>	60 мин
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>	40 мин
P30	Пита с јабукама	-	 2;  100–150 ml;  калуп за питу од 22 см на <b>решеткастој полици</b>	60 мин
P31	Брауни колачи	2 kg	 3; <b>дубоки тигањ</b>	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100–150 ml; <b>плех за мафине на решеткастој полици</b>	30 мин
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>	50 мин
<b>Поврће/Прилози</b>   				
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин
P35	Домаћински кромпир	1 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 kg	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин





# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 kg	 3; плех за печење	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазање са месом / поврћем са сувим кнедлама	1–1,5 kg	 2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b>	45 мин
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1–1,5 kg	 1; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.	50 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 2; плех за печење на <b>решеткастој полици</b>	45 мин
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.	30 мин
P45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб	1 kg	  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/ <b>решеткаста полица</b>	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 КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

## Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
			За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте:  .			

 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
			Подесите време почетка.	Притисните: ОК.		Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте:  .						

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

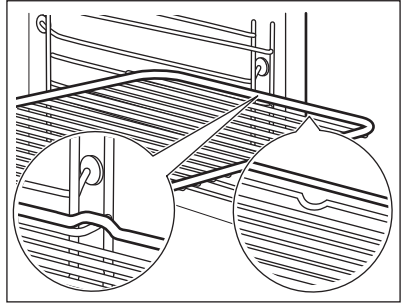
## 8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

### 8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

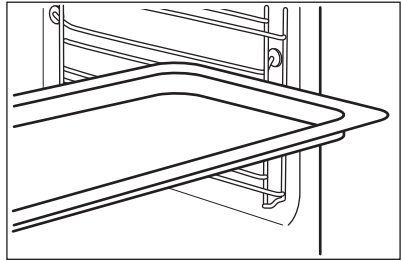
**Решеткаста полица:**

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



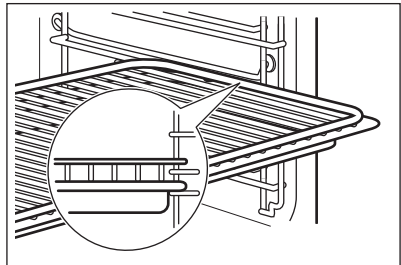
**Плех за печење / Дубоки тигањ:**

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.



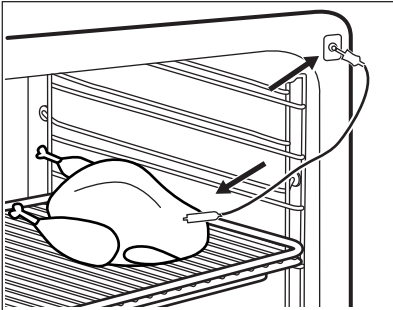
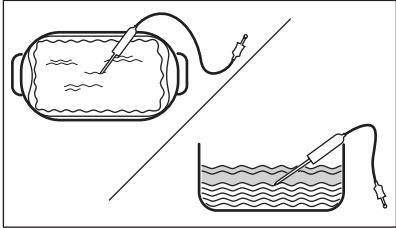

Температура у средини.


# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

## 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

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
<b>Корак 3</b>	Поставите: Температурни сензор.
<b>Месо, живина и риба</b>	<b>Касерола</b>
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.
	
<b>Корак 4</b>	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
<b>Корак 5</b>	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

<p><b>Корак 6</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Корак 7</b></p>	<p>Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје вreo. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</p> </div>



## 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 9.1 Контролна брава



<p><b>Ова функција спречава случајну промену функције пећнице.</b></p>		
<p>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.</p>		
<p> ОК</p>	<p> ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.</p>	<p> ОК – притисните и држите да бисте је искључили.</p>
<p> 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.</p>		

### 9.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

# КОРИСНИ САВЕТИ

 (°C)	 (ч)
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)	 (МИН)
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанје	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 торту (округли плех за торту)	160 - 170	70 - 80
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор







Користите тамне и нерефлектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

 <b>Плех за пицу</b>	 <b>Посуда за печење</b>	 <b>Мала посуда за печење</b>	 <b>Плех за флан</b>
Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерефлектујући 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 пле- ха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	60 - 90	2
Пита с јабукама, 2 пле- ха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	180	70 - 90	1





# КОРИСНИ САВЕТИ



## 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





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. Не користите га на каталитичким површинама.



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.

	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор 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><b>Прибор</b></p>	<p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p>

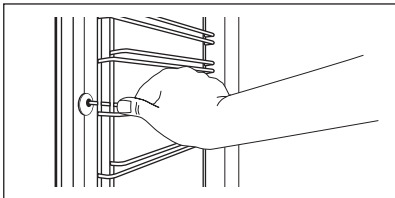
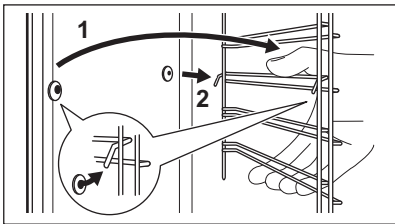
## 11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

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: SteamBake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.</p>		

## 11.3 Како да извадите: Носачи решетке



Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p><b>Корак 1</b></p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p><b>Корак 2</b></p>	<p>Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	
<p><b>Корак 3</b></p>	<p>Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p><b>Корак 4</b></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: Каталитичко чишћење

Унутрашњост рерне премазана је каталитичким емајлом. Апсорбује масноће током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

Очистите рерну каталитичким чишћењем		
Пре каталитичког чишћења, уклоните сав прибор из унутрашњости.		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Изаберите Мени  / Чишћење  и притисните <b>OK</b> три пута.	Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал. Рерна ће се искључити.	Када је рерна хладна, очистите унутрашњост меком влажном крпом.
Трајање: 1 ч. Каталитички емајл се сам чисти, немојте га чистити крпом.		

## 11.5 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.



### ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

<b>Корак 1</b>	Отворите врата до краја.	
<b>Корак 2</b>	Подигните и притисните стезне полуге (А) на обема шаркама врата.	
<b>Корак 3</b>	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.	

<p><b>Корак 4</b></p>	<p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p><b>Корак 5</b></p>	<p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p><b>Корак 6</b></p>	<p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.</p>	
<p><b>Корак 7</b></p>	<p>Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p><b>Корак 8</b></p>	<p>Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.</p>	
<p><b>Корак 9</b></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>	

## 11.6 Како да замените: Лампица



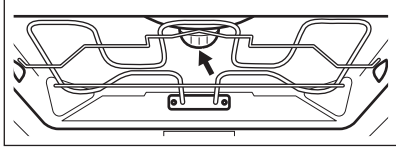
### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

### 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

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.	
<b>Корак 2</b>	Очистите стаклени поклопац.	
<b>Корак 3</b>	Замениите сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.	
<b>Корак 4</b>	Поставите стаклени поклопац.	

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

## 12.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

**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.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Брава је искључена.

**Компоненте**

Проблем	Проверите...
---------	--------------

# РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



## Компоненте

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...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
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	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
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	BCE556360B	33.0 кг
	BCE556360M	33.0 кг
	BCK556360M	33.0 кг

# СТРУКТУРА МЕНИЈА

\* 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.

## 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 постајајте 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 топлом.

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 топлом

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
	 ОК	 01 – 011	 ОК	
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните ОК.

Подешавања					
01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутавање 2 – Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
09	Демо режим	Активациони код: 2468	010	Верзија софтвера	Провера
011	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.

## 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. Приділіть 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](http://www.aeg.com/support)



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

<b>1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b>	<b>524</b>	<b>3. ОПИС ВИРОБУ.....</b>	<b>530</b>
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб..	524	3.1 Загальний огляд.....	530
1.2 Загальна безпека.....	525	3.2 Аксесуари.....	530
<b>2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b>	<b>526</b>	<b>4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....</b>	<b>531</b>
2.1 Встановлення.....	526	4.1 Панель керування.....	531
2.2 Під'єднання до електромережі..	527	<b>5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....</b>	<b>533</b>
2.3 Користування.....	528	5.1 Первинне очищення.....	533
2.4 Догляд і чищення.....	529	5.2 Попереднє прогрівання.....	533
2.5 Внутрішня підсвітка.....	529		
2.6 Сервіс.....	529		
2.7 Утилізація.....	530		

<b>6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....</b>	<b>533</b>	<b>10.3</b> Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	<b>550</b>
<b>6.1</b> Налаштування: Функції нагріву.....	<b>533</b>	<b>11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....</b>	<b>552</b>
<b>6.2</b> Функції нагрівання.....	<b>535</b>	<b>11.1</b> Примітки щодо чищення.....	<b>552</b>
<b>6.3</b> Примітки до: Волога конвекція..	<b>536</b>	<b>11.2</b> Як чистити: Заглибина камери.....	<b>553</b>
<b>6.4</b> Налаштування: Допомога при готуванні.....	<b>536</b>	<b>11.3</b> Як зняти: Опорні рейки .....	<b>553</b>
<b>6.5</b> Допомога при готуванні.....	<b>537</b>	<b>11.4</b> Спосіб використання: Каталітичне очищення .....	<b>553</b>
<b>7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....</b>	<b>543</b>	<b>11.5</b> Як зняти та встановити: Дверцята.....	<b>554</b>
<b>7.1</b> Функції годинника.....	<b>543</b>	<b>11.6</b> Як замінити: Лампа.....	<b>555</b>
<b>7.2</b> Налаштування: Функції годинника.....	<b>543</b>	<b>12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....</b>	<b>556</b>
<b>8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....</b>	<b>545</b>	<b>12.1</b> Дії в разі виникнення проблем.....	<b>556</b>
<b>8.1</b> Встановлення аксесуарів.....	<b>545</b>	<b>12.2</b> Дані щодо технічного обслуговування.....	<b>557</b>
<b>8.2</b> Термощуп.....	<b>546</b>	<b>13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....</b>	<b>558</b>
<b>9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....</b>	<b>548</b>	<b>13.1</b> Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*.....	<b>558</b>
<b>9.1</b> Блокування.....	<b>548</b>	<b>13.2</b> Енергозбереження.....	<b>559</b>
<b>9.2</b> Автоматичне вимикання.....	<b>548</b>	<b>14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>	<b>560</b>
<b>9.3</b> Охолоджувальний вентилятор..	<b>548</b>	<b>14.1</b> Меню.....	<b>560</b>
<b>10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....</b>	<b>549</b>	<b>15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....</b>	<b>561</b>
<b>10.1</b> Волога конвекція.....	<b>549</b>		
<b>10.2</b> Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	<b>549</b>		

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

---

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного

користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

# ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

---

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.

## 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 таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.

# ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в 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.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

## 2.5 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

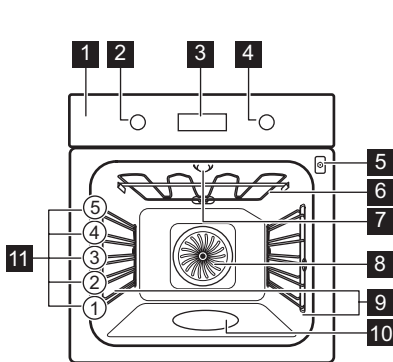
Існує небезпека задущення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд

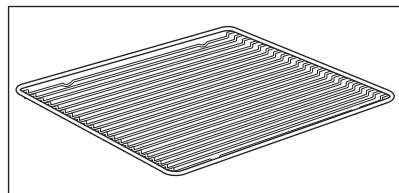


- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Гніздо термощупа
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Заглибина камери
- 11 Рівні полиць

### 3.2 Аксесуари

#### Комбінована решітка

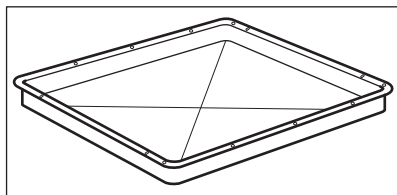
Для посуду, форм для випічки, смаження.



# УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

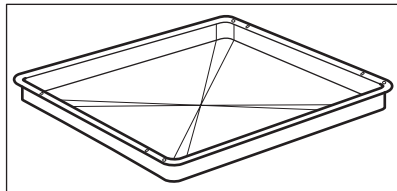
## Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



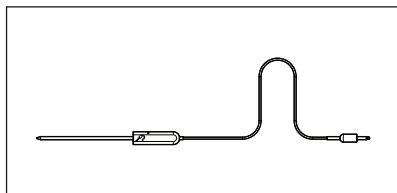
## Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



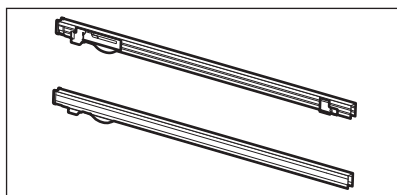
## Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.









## Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



# 4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ




## 4.1 Панель керування

Сенсорні ділянки панелі керування					Натисніть	Поверніть ручку
				OK		
Таймер	Швидкий нагрів	Підсвітка	Термощуп	Підтвердіть налаштування		


Виберіть функцію нагрівання, щоб увімкнути духову шафу.



# УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

<b>Сенсорні ділянки панелі керування</b>	<b>Натисність</b>	<b>Поверніть ручку</b>
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 основними функціями.

<b>Індикатори дисплея</b>				
 Блокування	 Допомога при готуванні	 Очищення	 Налаштування	 Швидкий нагрів
<b>Індикатори таймера:</b>				

<b>Індикатор виконання</b> - для температури або часу. Коли духова шафа досягає встановленої температури, смуга стає повністю червоною.	
---	---

<b>Індикатор приготування на парі</b>	
<b>Термошуп індикатор</b>	

## 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

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

## Початок готування

	
<p>Виберіть функцію нагріву.</p>	<p>Установіть температуру. Натисніть ОК</p>

## Приготування на парі

Переконайтеся, що духова шафа холодна.

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
			<p>Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості. Поставте страву в духову шафу.</p>
<p>Наповніть заглибину камери водопровідною водою.</p>	<p>Оберіть функцію нагрівання з паром.</p>	<p>Установіть температуру. Натисніть ОК</p>	









**i** Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча.



## Після завершення готування на парі:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
<p>Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.</p>	<p>Обережно відкрити дверцят. Пара, що виходить, може спричинити опіки.</p>	<p>Переконайтеся, що духова шафа холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.</p>

## 6.2 Функції нагрівання

### Стандартні функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 <p><b>Вентилятор</b></p>	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 <p><b>Традиційне готування</b></p>	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 <p><b>SteamBake</b></p>	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.
 <p><b>Функція «Піца»</b></p>	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 <p><b>Нижній нагрів</b></p>	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 <p><b>Заморожені продукти</b></p>	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам).
 <p><b>Волога конвекція</b></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><b>Гриль</b></p>	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.

Функція нагріву	Додаток
 <b>Турбо-гриль</b>	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 <b>Меню</b>	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.

## 6.3 Примітки 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 дверця 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"> <li>Термошуп</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Непросмажений</li> <li>Середній</li> <li>Добре просмажений</li> </ul>





Допомога при готуванні - використовуйте для швидкого приготування страви за стандартних налаштувань:			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>






**Допомога при готуванні - використовуйте для швидкого приготування страви за стандартних налаштувань:**

Увійдіть в меню.	Виберіть Допомога при готуванні. Натисніть <b>OK</b> .	Оберіть форму. Натисніть <b>OK</b> .	Вставте форму в духову шафу. Підтвердіть налаштування.
------------------	--	--------------------------------------	--





## 6.5 Допомога при готуванні







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
<b>Яловичина</b> 				
P1	Ростбїф, ледь просмажений	1–1,5 кг; товщина шматочків 4–5 см	  2; <b>деко для випікання</b> Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателіні. Помістіть в духову шафу.	~ 40 хв
P2	Ростбїф, помірно просмажений			~ 50 хв
P3	Ростбїф, добре просмажений			~ 60 хв

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ
















	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
P4	<b>Стейк, помірно просмажений</b>	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	<b>Яловичина/тушкована</b> (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	<b>Ростбіф, ледь просмажений</b> (повільне готування)	1–1,5 кг; товщина шматочків 4–5 см	 2; деко для випічки Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 75 хв
P7	<b>Ростбіф, помірно просмажений</b> (повільне готування)			~ 85 хв
P8	<b>Ростбіф, добре просмажений</b> (повільне готування)			~ 130 хв
P9	<b>Філе, ледь просмажене</b> (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	<b>Філе, помірно просмажене</b> (повільне готування)			~ 90 хв
P11	<b>Філе, добре просмажене</b> (повільне готування)			~ 120 хв

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
<b>Телятина</b> 🐄				
P12	<b>Запечена телятина</b> (наприклад, лопатка)	0,8–1,5 кг; товщина шматочків 4 см	 2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Додайте рідини. Запікати під кришкою.	~ 80 хв
<b>Свинина</b> 🐷				
P13	<b>Запечена свиняча шийка або лопатка</b>	1,5–2 кг	 2; деко для смаження на <b>решітці</b> Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	~ 120 хв
P14	<b>Карнітас зі свинини</b> (повільне готування)	1,5–2 кг	 2; <b>деко для випікання</b> Використовуйте улюблені спеції. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.	~ 215 хв
P15	<b>Корейка, свіжа</b>	1–1,5 кг; товщина шматочків 5–6 см	 2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b> Використовуйте улюблені спеції.	~ 55 хв
P16	<b>Реберця</b>	2–3 кг; використовуйте сири реберця товщиною 2–3 см	 3; <b>глибоке деко</b> Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	90 хв
<b>Баранина</b> 🐑				
P17	<b>Бараняча нога з кісткою</b>	1,5–2 кг; товщина шматочків 7–9 см	 2; деко для смаження на <b>деко для випічки</b> Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	~ 130 хв
<b>Домашня птиця</b> 🐔				
















# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ





	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P18	Ціла курка	1–1,5 кг; свіжа	 2;  200 мл; жароміцний посуд на <b>деко для випікання</b> 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; <b>деко для випікання</b> Використовуйте улюблені спеції.	~ 40 хв
P20	Курка, грудка	Вага шматка 180–200 г	  2; форма для запікання на <b>решітчастій полицці</b> Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні.	~ 25 хв
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; <b>деко для випікання</b> Якщо ви спершу маринуєте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.	~ 30 хв
P22	Ціла качка	2–3 кг	 2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку коли мине половина часу приготування.	~ 100 хв
P23	Ціла гуска	4–5 кг	 2; <b>глибоке деко</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо у глибоке деко для випікання. Переверніть гуску, коли мине половина часу приготування.	~ 110 хв
<b>Інше</b> 				
P24	М'ясний рулет	1 кг	 2; <b>комбінована решітка</b> Використовуйте улюблені спеції.	~ 60 хв
<b>Риба</b> 				

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
P25	Ціла рибина, на грилі	Вага однієї риби 0,5–1 кг	 2; <b>деко для випікання</b> Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.	~ 30 хв
P26	Рибне філе	-	 3; форма для запікання на <b>решітчастій полицці</b> Використовуйте улюблені спеції.	20 хв
<b>Солодка випічка/десерти</b> 				
P27	Чізкейк	-	 2; $\emptyset$ роз'ємна форма діаметром 28 см на <b>комбінованій решітці</b>	90 хв
P28	Яблучний пиріг	-	 2;  100–150 мл; <b>деко для випікання</b>	60 хв
P29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на <b>комбінованій решітці</b>	40 хв
P30	Яблучний пиріг	-	 2;  100–150 мл; $\emptyset$ форма для пирога діаметром 22 см на <b>решітці</b>	60 хв
P31	Шоколадні тістечка	2 кг	 3; <b>глибоке деко</b>	30 хв
P32	Шоколадні мафіни	-	 2;  100–150 мл; деко для кексів на <b>решітці</b>	30 хв
P33	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на <b>комбінованій решітці</b>	50 хв
<b>Овочі/гарніри</b> 				
P34	Печена картопля	1 кг	 2; <b>деко для випічки</b> Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.	50 хв





# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
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	М'ясо/овочева лазанья з пластинами із сухої локшини	1–1,5 кг	 2; форма для запікання на решітчастій полицці	45 хв
P40	Картопляна запіканка (сир картопля)	1–1,5 кг	 1; форма для запікання на решітчастій полицці Оберніть страву, коли мине половина часу приготування.	50 хв
P41	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл; деко для випікання, викладене папером для випікання	15 хв
P42	Піца свіжа, товста	-	  2; деко для випічки, викладене папером для випікання	25 хв
P43	Кіш	-	 2; форма для випічки на комбінованій решітці	45 хв

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P44	Багет / чаббата / білий хліб	0,8 кг	 3;  150 мл; <b>деко для випікання</b> , 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; <b>деко для випікання</b> , викладене папером для випікання / <b>решітчаста полицка</b>	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.
	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

# ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

## Налаштування: Час доби

		
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.

## Налаштування: Тривалість приготування










Крок 1	Крок 2	На дисплеї відображається: 0:00  STOP	Крок 3	Крок 4
				
Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.	Натискайте кілька разів:  .	Встановіть час приготування.	Натисніть: ОК.	

 Таймер відразу починає відлік.



# СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

## 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: ОК.		Встановіть час закінчення.	Натисніть: ОК.

 Таймер починає відлік у встановлений час початку.

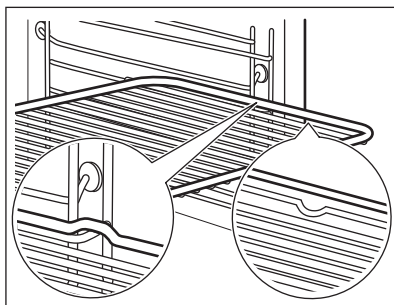
## 8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

### 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:

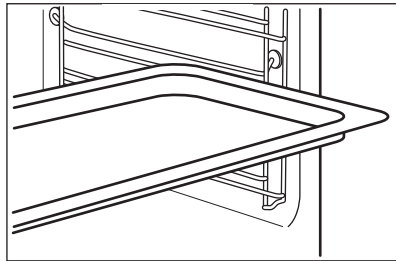
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



# СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

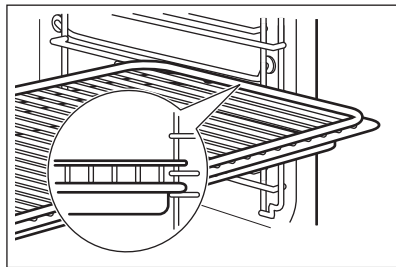
## Деко для випічки / Глибоке деко:

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:

°C

температура духової шафи.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

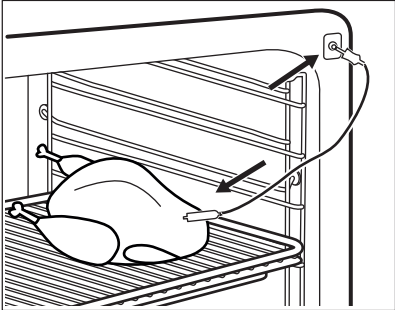
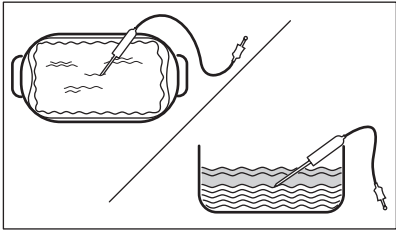


Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

## Спосіб використання: Термощуп

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
Крок 3	Уставте: Термощуп.

# СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКЕСУАРИ

М'ясо, домашня птиця та риба	Запіканка
<p>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.</p>	<p>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.</p>
	
<b>Крок 4</b>	Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.
<b>Крок 5</b>	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.
<b>Крок 6</b>	ОК — натисніть, щоб підтвердити. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.
<b>Крок 7</b>	Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи. <div data-bbox="213 1161 1028 1251" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b> Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.</div>

## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ


### 9.1 Блокування


**Ця функція запобігає випадковій зміні функції духової шафи.**

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.





 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал.

 **OK** — натисніть і утримуйте, щоби вимкнути.

 3 x  — миготить, коли увімкнено блокування.

### 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.







			
<b>Деко для піци</b>	<b>Деко для випікання</b>	<b>Формочки</b>	<b>Форма для пирога</b>
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.

 <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах</b>				
		 (°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





 <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво</b>				
 <b>Ставте посуд на третій рівень полицки.</b>				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40	
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	



## ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво








Ставте посуд на третій рівень полицки.

		 (°C)	 (хв.)
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 па-лички	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

# ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



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. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.




Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



 <p><b>Аксессуары</b></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>Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.</p>

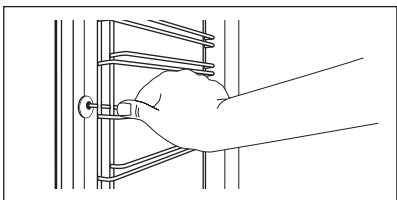
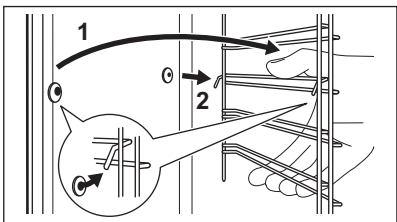
## 11.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з паром.

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: SteamBake очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.</p>		

## 11.3 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



<p><b>Крок 1</b></p> <p>Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.</p>	
<p><b>Крок 2</b></p> <p>Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.</p>	
<p><b>Крок 3</b></p> <p>Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.</p>	
<p><b>Крок 4</b></p> <p>Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.</p>	

## 11.4 Спосіб використання: Каталітичне очищення

Камеру духової шафи покрито каталітичною емаллю. Вона поглинає жир під час каталізу.

# ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

Виконайте каталітичне очищення духової шафи		
Перед початком каталітичного чищення вийміть все приладдя.		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Виберіть Меню  / Очищення  та натисніть ОК три рази.	Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Духова шафа вимикається.	Коли духова шафа охолола, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.
Тривалість: 1 год. Каталітична емаль очищується самостійно, не мийте її ганчіркою.		

## 11.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

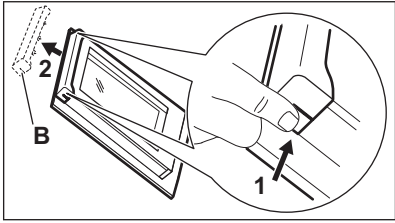
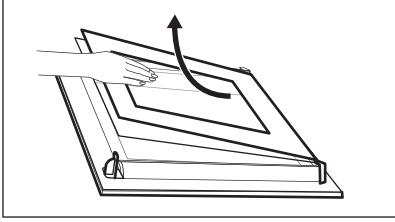
Дверцята важкі.



### УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

<b>Крок 1</b>	Повністю відчиніть дверцят.	
<b>Крок 2</b>	Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.	
<b>Крок 3</b>	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримачи дверцят 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><b>Крок 4</b></p>	<p>Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.</p>	
<p><b>Крок 5</b></p>	<p>Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.</p>	
<p><b>Крок 6</b></p>	<p>По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.</p>	
<p><b>Крок 7</b></p>	<p>Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.</p>	
<p><b>Крок 8</b></p>	<p>Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.</p>	
<p><b>Крок 9</b></p>	<p>Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.</p>	

## 11.6 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

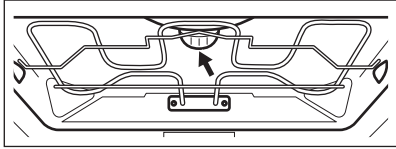
Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

### 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

<b>Крок 1</b>	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
<b>Крок 2</b>	Очистіть скляний плафон.	
<b>Крок 3</b>	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
<b>Крок 4</b>	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.	Запобіжник перегорів.
Духова шафа не нагрівається.	Блокування вимкнено.




### Компоненти

Проблема	Переконайтеся, що
----------	-------------------

 Компоненти	
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.
00:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.	

 Очищення	
Проблема	Переконайтеся, що
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.

## 12.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру. Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель	.....

# ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

Рекомендуємо записати дані тут:

Код виробу

.....

Серійний номер

.....

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу\*

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
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	BCE556360B	33.0 кг
	BCE556360M	33.0 кг
	BCK556360M	33.0 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 - 011	 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

09	Демонстраційний режим	Код активації: 2468	010	Версія програмного забезпечення	Перевірте
011	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](http://www.aeg.com/shop)



867371475-C-412022



**AEG**