

**BPE556360M**

**BPK556360M**

<b>BG</b>	Ръководство за употреба   <b>Фурна</b>	<b>2</b>
<b>CA</b>	Manual d'usuari   <b>Forn</b>	<b>32</b>
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Pećnica</b>	<b>60</b>
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Trouba</b>	<b>88</b>
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing   <b>Oven</b>	<b>116</b>
<b>EN</b>	User Manual   <b>Oven</b>	<b>145</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>	<b>172</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Four</b>	<b>200</b>
<b>KA</b>	მომხმარებლის სახელმძღვანელო   <b>ღუმელი</b>	<b>230</b>
<b>DE</b>	Benutzerinformation   <b>Backofen</b>	<b>262</b>
<b>EL</b>	Οδηγίες Χρήσης   <b>Φούρνος</b>	<b>293</b>
<b>HU</b>	Használati útmutató   <b>Sütő</b>	<b>324</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b>	<b>353</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>	<b>381</b>
<b>PT</b>	Manual de instruções   <b>Forno</b>	<b>409</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Cuptor</b>	<b>438</b>
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b>	<b>467</b>
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Пећница</b>	<b>499</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Rúra</b>	<b>528</b>
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Pečica</b>	<b>557</b>
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Horno</b>	<b>585</b>
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Духова шафа</b>	<b>614</b>



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



Вижте съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности и информация за сервиз и ремонт на [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	18
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	20
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	21
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	23
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	27
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	29
14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	30
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	31

## 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

## 2 БЪЛГАРСКИ

лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## **1.2 Обща безопасност**

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

център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

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

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

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

## 2.2 Електрическо свързване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

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

## 2.3 Използване

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

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

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

## 2.4 Грижа и почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- 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 увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Пиролитично почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгръване, извадете от фурната следното:
  - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
  - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
  - да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
  - осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгръване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и първоначалното подгръване. Малките

домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.

- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

## 2.6 Вътрешно осветление

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 Изхвърляне

### **ВНИМАНИЕ!**

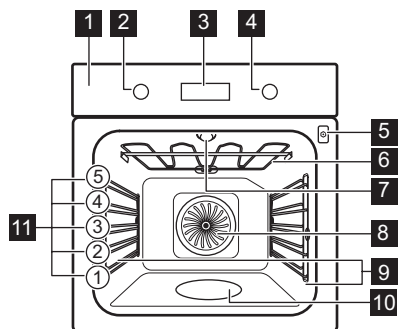
Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информацията как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед

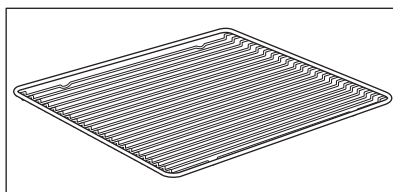


- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Гнездо за включване на термосондата
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Вътрешна част на фурната
- 11 Позиция на скара

### 3.2 Аксесоари

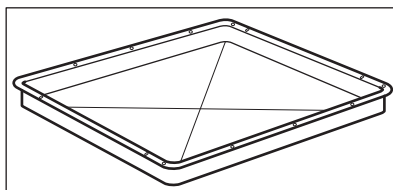
#### Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



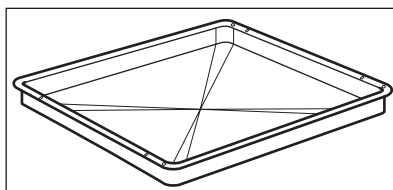
#### Тава за печене

За торти и бисквити.



#### Съд за грил / печене

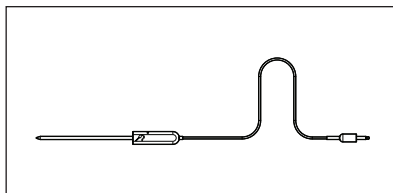
За печене или като съд за събиране на мазнина.





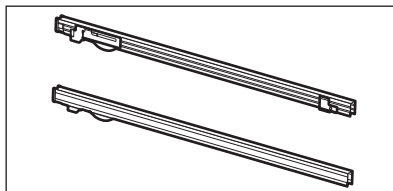
### Термосонда

За измерване на температурата в храната.



### Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



## 4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

### 4.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

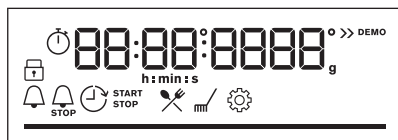
### 4.2 Преглед на контролния панел

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

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

				OK
Таймер	Бързо загреване	Осветление	Термосонда	Потвърдете настройката

### 4.3 Екран



Екран със зададени функции на бутоните.

### Индикатори на екрана

#### Основни индикатори

Заклучване	Помощ при готвене	Почистване	Настройки	Бързо нагряване

#### Индикатори на таймера

  
Таймер

  
Приключване

  
Отложен старт

  
Брояч

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

Индикатор за готвене с пара



Термосонда Индикатор



## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване

Преди първата употреба почистете празния уред и задайте час.




00:00


Настройте таймера. Натиснете: **OK**


### 5.2 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

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

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

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

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

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Как да зададете: Функции нагряване

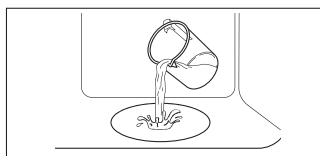
**Стъпка 1** Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.

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

#### Готвене на пара

Уверете се, че фурната е студена.

##### Стъпка 1



Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.

##### Стъпка 2



Изберете функцията за затопляне на пара.

##### Стъпка 3




Задайте температурата.

##### Стъпка 4

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

Поставете я във фурната.

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

#### Когато готвенето на пара приключи:

##### Стъпка 1

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

##### Стъпка 2

Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

##### Стъпка 3

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

### 6.2 Функции нагряване










#### Функция за затопляне

#### Приложение



Горещ въздух/вентилатор

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

Функция за затопляне	Приложение
	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
<b>Традиционно печене</b>	
	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.
<b>Ниска влажност</b>	
	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
<b>Функция пица</b>	
	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
<b>Долен нагревател</b>	
	За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца.
<b>Дълбоко замразени храни</b>	
	Тази функция е предназначена за пестене на енергия по време на готвене. Когато я използвате, температурата вътре в уреда може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Мощността на нагряване може да се намали. За повече информация вижте глава „Ежедневна употреба“, „Бележки“ за: Печене с влажност.
<b>Печене с влажност</b>	
	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
<b>Грил</b>	
	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
<b>Турбо грил</b>	
	За да влезете в менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.
<b>Меню</b>	

### 6.3 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

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

## 6.4 Как да зададете:Помощ при готвене

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

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.




















За някои ястия може да готвите и със следното:		Степента, при която ястието е приготвено:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термосонда</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Алангле</li> <li>Средно изпечено</li> <li>Добре изпечено</li> </ul>	
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
		P1 - P...	OK
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете <b>OK</b> .	Изберете ястието. Натиснете: <b>OK</b>	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.
































## 6.5 Помощ при готвене


















Легенда	
	Термосонда на разположение. Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, уредът се изключва.

Легенда	
	Количеството вода за функцията за пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
<b>P1</b> Говеждо печено, алангле		2; тава за печене
<b>P2</b> Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1,5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P3</b> Говеждо печено, добре изпечено		
<b>P4</b> Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	3; печено ястие на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P5</b> Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	2; печено на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.





Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
<b>P6</b> Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
<b>P7</b> Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P8</b> Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
<b>P9</b> Говеждо филе, алангле (бавно готвене)		
<b>P10</b> Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P11</b> Говеждо филе, готово (бавно готвене)		
<b>P12</b> Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печено ястие на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.
<b>P13</b> Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	  2; печено ястие на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.
<b>P14</b> Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получите равномерен златист цвят.
<b>P15</b> Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.
<b>P16</b> Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
<b>P17</b> Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
<b>P18</b> Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	 2;  200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получите равномерен златист цвят.
<b>P19</b> Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печено ястие на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
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.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
P28	Ябълков кейк	-	  2;  100 - 150 мл; тава за печене
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
P30	Ябълков пай	-	  2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара
P31	Брауни	2 кг тесто	 3; дълбок тиган
P32	Шоколадови мъфини	-	  2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
P33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезжете картофите на парчета.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.
P37	Крокети, замразени	0.5 кг	 3; тава за печене
P38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	 3; тава за печене
P39	Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	 2; касерола върху скара
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	 1; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене с поставена хартия за печене
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	  2;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	Пълнозърнест / ръжен / черен хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / правоъгълна тава за печене на скара

## 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: OK.

### Как да настроите: Таймер

Стъпка 1



Натиснете: .

На екрана се показва:  
0:00  


Стъпка 2




Настройте Таймер

Стъпка 3



Натиснете: OK.

 Таймерът започва да отброява веднага.

### Как да настроите: Време за готвене


Стъпка 1




Изберете функция за затопляне и настройте температурата.

Стъпка 2



Натиснете няколко пъти: .

На екрана се показва:  
0:00  
  
STOP

Стъпка 3




Задайте времето за готвене.

Стъпка 4



Натиснете: OK.

 Таймерът започва да отброява веднага.

## Как да настроите: Отложен старт

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5	Стъпка 6
					
Изберете функцията за затопляне.	Натиснете няколко пъти:  .	На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ	Натиснете: <b>ОК</b> .	На екрана се показва:  СТОП	Натиснете: <b>ОК</b> .
		Настройте време за начало.		Настройте време за край.	

 Таймерът започва да отброява съгласно настроеното време за начало.

## 8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

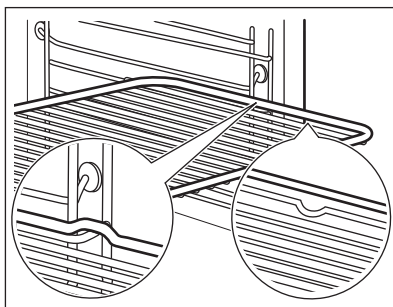
устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява използването на готварски съдове.

### 8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

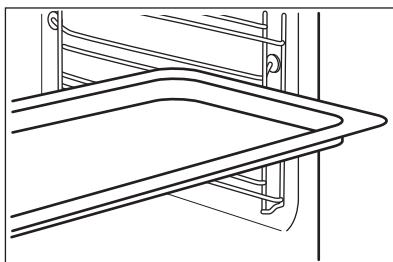
#### Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



#### Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



## 8.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната.



Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със  
стайна температура.

Не използвайте за течни  
ястия.

По време на готвене трябва да остане  
в чинията.

## 8.3 Начин на използване: Термосонда

**Стъпка 1** Включете фурната.

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

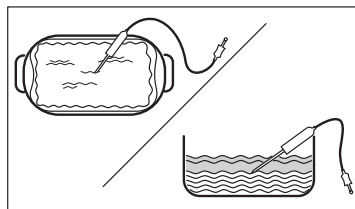
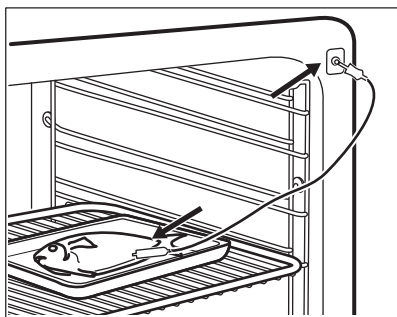
**Стъпка 3** Въведете: Термосонда.

**Месо, домашни птици и риба**

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

**Касерола**

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



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

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

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

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

 **ВНИМАНИЕ!**

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


## 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 9.1 Заключване


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

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





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

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

 3 x  - премигва, когато заключването е включено.

### 9.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

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

 (°C)

 (ч)

250 - максимум

3

Автоматичното изключване не работи с функциите: Осветление, Термосонда, Отложен старт.

### 9.3 Охлаждащ вентилатор

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

## 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### 10.1 Препоръки за готвене



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




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

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

### 10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Използвайте позицията на третия рафт.

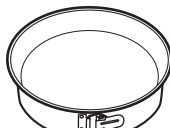
	 (°C)	 (МИН)
Огретен с паста	200 - 220	45 - 55
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазаня	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60
Ябълков кейк с пандишпанова торта (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80
Бял хляб	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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



Тава за пица



Съд за печене



Купички за печене



Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи  
28 cm диаметър

Тъмни, неотразяващи  
26 cm диаметър

Керамичен мате-  
риал  
8 cm диаметър, 5  
cm височина






Тъмни, неотразяващи  
28 cm диаметър

## 10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории


Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

Печене на едно ниво - печене в тави

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






Печене на едно ниво - бисквити

Използвайте третото ниво на фурната.

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

Печене на няколко нива - бисквити





		 °C	 МИН	
Масленки	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 45	2 / 4

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

## Грил

Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Гриловайте на максималната температура.

		 МИН	
Тост	Грил	1 - 2	5
Говежда пържолa, обърнете по средата на времето за приготвя- не	Грил	24 - 30	4

## 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Бележки относно почистването



**Препарати за почистване**

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



**Всекидневна употреба**

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

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



#### Акcesoари

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

Не почиствайте незалепващите аксесоари 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

Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.

### Стъпка 2

Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.

### Стъпка 3

Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

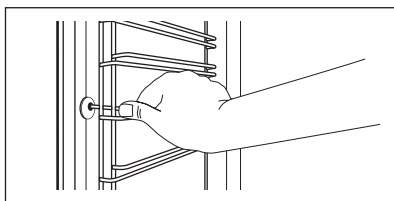
За функцията: Ниска влажност почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

## 11.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

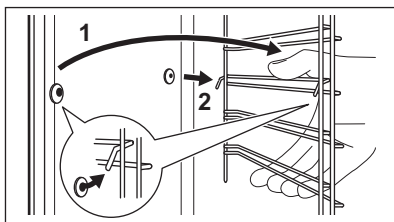
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

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



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

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





## 11.4 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.

### ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

### Преди Пиролитично почистване:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.

Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.

### Пиролитично почистване

#### Стъпка 1

Влезте в менюто: Почистване .

#### Опция

#### Времетраене

C1 - Леко почистване

1 h

C2 - Нормално почистване

1 h 30 min


C3 - Цялостно почистване

3 h

#### Стъпка 2



 – натиснете, за да изберете програмата за почистване.

#### Стъпка 3

 – натиснете, за да започнете почистването.

#### Стъпка 4

След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.

 Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .

### Когато чистенето приключи:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Изчистете вътрешността с мека кърпа.

Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

## 11.5 Напомняне за почистване

### Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.

 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.

За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

## 11.6 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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

### **ВНИМАНИЕ!**

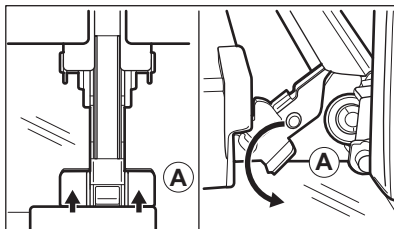
Вратата е тежка.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

**Стъпка 1** Отворете вратата изцяло.

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

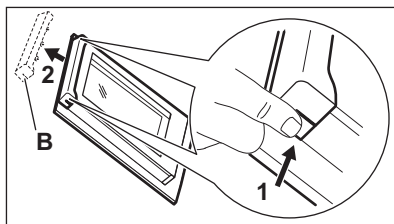


**Стъпка 3** Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.

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

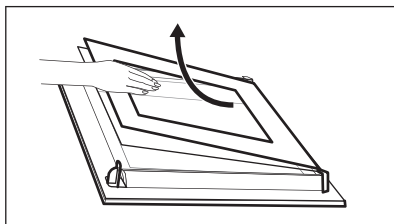
**Стъпка 5** Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

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



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

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



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

## 11.7 Как да подмените: Лампа

### **ВНИМАНИЕ!**

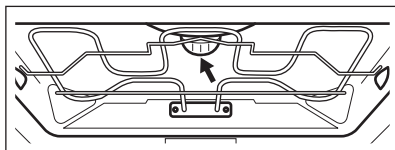
Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

#### Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Горна лампа

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



**Стъпка 2** Почистете стъкления капак.

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

**Стъпка 4** Поставете стъкления капак.

## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Как да постъпите, ако...

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



#### Уредът не се включва или не нагрява

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



## Компоненти

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



## Кодове за грешка

На дисплея се показва...	Проверете дали...
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	Вратата на уреда е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратичката на уреда е затворена.
Err F102	Заключалката на вратата не е повредена.
00:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.

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



## Почистване

Проблем	Проверете дали...
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

## 12.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

### Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	AEG	
Идентификация на модела	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	BPE556360M	35.0 кг
	BPK556360M	35.0 кг

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

### 13.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

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

#### Готвене с вентилатор

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

#### Остатъчна топлина

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

#### Подгриване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате

остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

#### Готвене с изключена лампичка

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



#### Печене с влажност

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

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


## 14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

### 14.1 Меню

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

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

#### Меню структура

Помощ при готвене 


Почистване 


Настройки 

#### Настройки

01	Час от денонощието	Промяна	02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	06	Брояч	Вкл. / Изкл.
07	Осветление	Вкл. / Изкл.	08	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
09	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.	10	Демо режим	Активиращ код: 2468
11	Софтуерна версия	Проверка	12	Зануляване на настройките	Да/Не

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

# Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Accedeix a consells d'ús, catàlegs, instruccions de resolució de problemes o informació sobre servei i reparacions a [aeg.com/support](https://aeg.com/support)



Per obtenir més receptes, consells o resolució de problemes, descarrega't l'aplicació **My AEG Kitchen**.



Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	32
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	34
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	37
4. Tauler de control.....	38
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	39
6. ÚS DIARI.....	40
7. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	45
8. ÚS DELS ACCESSORIS.....	47
9. FUNCIONS ADDICIONALS.....	49
10. CONSELLS.....	49
11. CURA I NETEJA.....	52
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	56
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	57
14. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	58
15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	59

## 1. ⚠️ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als



quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## **1.2 Seguretat general**

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.

- **AVÍS:** L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### **AVÍS!**

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.

- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.
- La unitat integrada ha de complir els requisits d'estabilitat de DIN 68930.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	578 (600) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	594 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	576 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	567 mm

Fondària d'encastatge de l'aparell	546 mm
Fondària amb la porta oberta	1027 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	4x25 mm

## 2.2 Connexió elèctrica

### AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.

- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empeu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

## 2.3 Utilització

### AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

### **AVÍS!**

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
  - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
  - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

## 2.4 Cura i neteja

### **AVÍS!**

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.

- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

## 2.5 Neteja pirolítica

### **AVÍS!**

Risc de lesions/incendi/emissions químiques (fums) en mode pirolític.

- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
  - qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix;
  - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.
- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.
- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
  - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;
  - comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a

les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.

- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

## 2.6 Il·luminació interior

### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no

són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

## 2.7 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

## 2.8 Eliminació

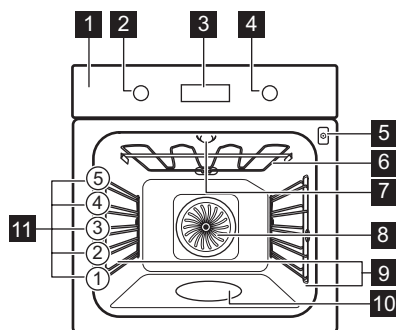
### ⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats en l'aparell.

## 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 3.1 Visió general

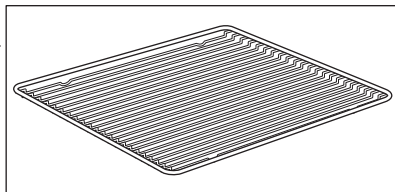


- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Selector
- 5 Sòcol del sensor d'aliments
- 6 Element d'escalfament
- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Encastat
- 11 Posicions del prestatge

## 3.2 Accessoris

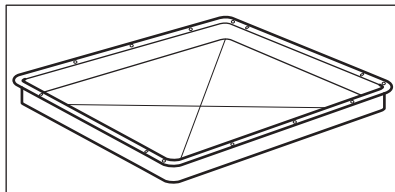
### Graella metàl·lica

Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.



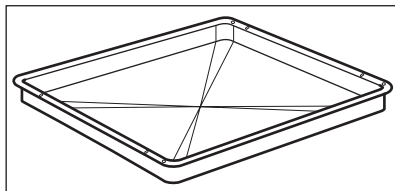
### Safata de pastisseria

Per a pastissos i galetes.



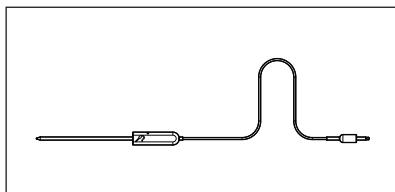
### Grill/safata per a rostir

Per enfornar i rostir o com a paella per recollir greix.



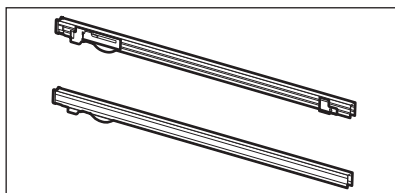
### Sensor d'aliments

Per mesurar la temperatura a l'interior del menjar.



### Guies telescòpiques

Per posar i treure les safates i graelles amb més facilitat.



## 4. TAULER DE CONTROL

### 4.1 Botons retràctils

Per fer servir l'aparell, premeu el selector. El selector surt.

### 4.2 Visió general del tauler de control

Seleccioneu una funció d'escalfament per engegar l'aparell. Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.



Temporitzador



Escalfament ràpid



Llum

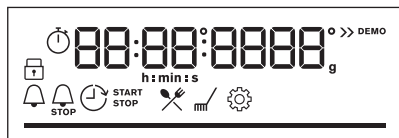


Sensor d'aliments

OK

Confirmeu els ajustos

### 4.3 Pantalla



Mostrar amb les funcions de tecla.

### Indicadors de pantalla

#### Indicadors bàsics



Bloqueig



Coccio assistida



Neteja



Configuració



Escalfament ràpid

#### Indicadors del temporitzador



Comptador de minuts



Hora de finalització



Temporitzador



Temporitzador

**Barra de progrés:** per a la temperatura o el temps. La barra és totalment vermella si l'aparell arriba a la temperatura programada.



Indicador de coccio al vapor



Sensor d'aliments indicador



## 5. ABANS DEL PRIMER ÚS

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 5.1 Neteja inicial

Abans del primer ús, netegeu l'aparell en buit i ajusteu l'hora:





00:00

Establiu el temps. Premeu OK.

## 5.2 Preescalfament inicial

Preescalfeu el forn buit abans del primer ús.

<b>Pas 1</b>	Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles del forn.
<b>Pas 2</b>	Ajusteu la temperatura màxima de la funció:  Deixeu el forn en marxa durant 1 h.
<b>Pas 3</b>	Ajusteu la temperatura màxima de la funció:  Deixeu el forn en marxa durant 15 min.

 El forn pot emetre fum i desprendre olor mentre s'escalfa. Assegureu-vos que la sala està ben ventilada.

## 6. ÚS DIARI

### AVÍS!

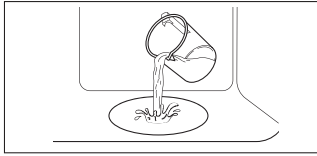


Consulteu els capítols de seguretat.


### 6.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

<b>Pas 1</b>	Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu una funció.
<b>Pas 2</b>	Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.

#### Cocció al vapor

Assegureu-vos que el forn estigui fred.

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
			Preescalfeu el forn buit durant 10 minuts per crear humitat. Poseu aliments al forn.
Ompliu la cavitat d'encastament amb aigua de l'aixeta.	Trieu la funció d'escalfament de vapor.	Seleccioneu la temperatura.	











 La capacitat màxima de la cavitat repujada és de 250 ml. No torneu a omplir la cavitat repujada durant la cocció, ni si el forn és calent.

#### Quan la cocció al vapor s'acaba:

Pas 1	Pas 2	Pas 3
Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar el forn.	Obriu la porta amb compte. La humitat després pot provocar cremades.	Assegureu-vos que el forn estigui fred. Traieu l'aigua restant de la cavitat repujada.



## 6.2 Funcions d'escalfament

Funció d'escalfament	Aplicació
 Aire calent	Per coure al forn en un màxim de tres nivells al mateix temps i deshidratar aliments. Reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocció convencional.
 Cocció convencional	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
 Humitat baixa	Per humitejar durant la cocció. Per aconseguir el color adequat i crosta durant la cocció. Per fer els aliments més sucosos en reescalfar-los. Per conservar fruita o verdures.
 Funció pizza	Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
 Calor inferior	Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.
 Aliments congelats	Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
 Cocció amb ventilació	Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura dins l'aparell pot ser diferent de la que heu establert. Aprofita l'escalfor residual. Es pot reduir la potència. Per a més informació, vegeu el capítol "Ús diari", Notes a: Cocció amb ventilació.
 Grill	Per fer al grill trossos primos de menjar i per torrar pa.
 Graella turbo	Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.
 Menú	Per entrar al menú: Cocció assistida, Neteja, Configuració.

### 6.3 Notes sobre: Cocció amb ventilació

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.







Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol «Consells i trucs», Cocció amb ventilació. Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, consulteu el

capítol «Eficiència energètica», Estalvi d'energia.


## 6.4 Com ajustar: Cocció assistida




Cada plat d'aquest submenú té una funció i temperatura d'escalfor recomanades. Feu servir la funció per preparar un plat més ràpidament amb els ajustos per defecte. Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.




Quan la funció acaba el seu temps, comproveu si el menjar està a punt.















Per a alguns plats també podeu cuinar amb:		El grau de cocció d'un plat:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensor d'aliments</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Poc fet</li> <li>Mig</li> <li>Ben cuit</li> </ul>	
<b>Pas 1</b>	<b>Pas 2</b>	<b>Pas 3</b>	<b>Pas 4</b>
			
		<b>P1 - P...</b>	<b>OK</b>
Entreu al menú.	Seleccioneu Cocció assistida. Premeu <b>OK</b> .	Trieu el plat. Premeu <b>OK</b> .	Poseu el plat dins el forn. Confirmeu els ajustos.
































## 6.5 Cocció assistida
















Llegenda
 <p>Sensor d'aliments disponible. Poseu el Sensor d'aliments a la part més gruixuda del plat. L'aparell s'apaga quan el Sensor d'aliments arriba a la temperatura programada.</p>

Llegenda	
	La quantitat d'aigua de la funció de vapor.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges.

Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
<b>P1 Rosbif, poc fet</b>		  <b>2; safata de forn</b>
<b>P2 Rosbif, al punt</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
<b>P3 Rosbif, molt fet</b>		
<b>P4 Bistec, al punt</b>	180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts	   <b>3; estri de rostir al forn sobre la graella</b>
		Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.





	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P5	<b>Bou/vedella rostits/ estofats</b> (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda)	1.5 - 2 kg	 2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
P6	<b>Rosbif, poc fet</b> (cocció lenta)		
P7	<b>Rosbif, al punt</b> (cocció lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	 2; <b>safata de forn</b> poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P8	<b>Rosbif, molt fet</b> (cocció lenta)		
P9	<b>Filet de bou, poc fet</b> (cocció lenta)		
P10	<b>Filet de bou, al punt</b> (cocció lenta)	0,5 -,1,5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	 2; <b>safata de forn</b> poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P11	<b>Filet de bou, molt fet</b> (cocció lenta)		
P12	<b>Rostit de vedella</b> (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	 2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Afegiu líquid. Rostit tapat.
P13	<b>Rostit de porc (coll o espatlla)</b>	1.5 - 2 kg	 2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Gireu la carn a mig fer.
P14	<b>Porc esqueixat</b> (cocció lenta)	1.5 - 2 kg	 2; <b>safata de forn</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	<b>Cap de llom, fresc</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	 2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P16	<b>Costelles de porc</b>	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes	 3; <b>estri profund</b> Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	<b>Cuixa de xai amb os</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes	 2; estri de rostir sobre la <b>safata de forn</b> Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.
P18	<b>Pollastre sencer</b>	1 - 1.5 kg; fresc	 2;  200 ml; cassola sobre la <b>safata de forn</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P19	<b>Mig pollastre</b>	0.5 - 0.8 kg	 3; <b>safata de forn</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P20	<b>Pit de pollastre</b>	180 - 200 g per peça	 2;  2; cassola sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P21	Cuixes de pollastre, fresques	-	  3; <b>safata de forn</b> Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	Ànec enter	2 - 3 kg	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	Oca entera	4 - 5 kg	  2; <b>estri profund</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
P24	Pastís de carn	1 kg	  2; <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P25	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	  2; <b>safata de forn</b> Farcieu el peix amb mantega i poseu-hi les vostres espècies i herbes preferides.
P26	Filet de peix	-	  3; cassola sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P27	Pastís de formatge	-	 2;  motlle desmuntable de 28 cm sobre la <b>graella</b>
P28	Pastís de poma	-	  2;  100 - 150 ml; <b>safata de forn</b>
P29	Pastís de poma	-	 2; motlle de pastís sobre la <b>graella</b>
P30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  motlle pastisser de 22 cm sobre la <b>graella</b>
P31	Brownies	2 kg de massa	 3; <b>estri profund</b>
P32	Muffin de xocolata	-	  2;  100 - 150 ml; safata de muffins sobre la <b>graella</b>
P33	Pa de pessic	-	 2; motlle de pa sobre la <b>graella</b>
P34	Patates al forn	1 kg	 2; <b>safata de forn</b> Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P35	Patates americanes	1 kg	 3; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les patates a trossos.
P36	Verdures a la planxa	1 - 1.5 kg	 3; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les verdures a trossos.
P37	Croquetes, congelades	0.5 kg	 3; <b>safata de forn</b>

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P38	Pomes, congelades	0.75 kg	 3; safata de forn
P39	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	 2; cassola sobre la graella
P40	Patates gratinades (patates crues)	1 - 1.5 kg	 1; cassola sobre la graella Gireu el plat a mig fer.
P41	Pizza fresca, prima	-	  2;  100 ml; safata de forn amb paper d'enfornar
P42	Pizza fresca, gruixuda	-	  2; safata de forn amb paper d'enfornar
P43	Quiche	-	 2; motlle de forn sobre la graella
P44	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	  2;  150 ml; safata de forn amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.
P45	Pa integral / Pa de sègol / Pa negre	1 kg	  2;  150 ml; safata de forn amb paper d'enfornar / motlle de pa sobre la graella

## 7. FUNCIONS DE RELLOTGE

### 7.1 Funcions del rellotge

Funció de rellotge	Aplicació
 Comptador de minuts	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.
 Temps de cocció	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal i la funció d'escalament s'atura.
 Temporitzador	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
 Temporitzador	El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Per engegar i parar el Temporitzador, seleccioneu: Menú, Configuració.

### 7.2 Com ajustar: Funcions del rellotge

Com configurar: Hora del dia		
Pas 1	Pas 2	Pas 3

## Com configurar: Hora del dia



Per canviar l'hora del dia, accediu al menú i seleccioneu Ajustos, Hora del dia.


Ajusteu el rellotge.

Premeu: OK.

## Com configurar: Comptador de minuts

Pas 1



Premeu: .

A la pantalla apareix:  
0:00  


Pas 2




Ajusteu el Comptador de minuts

Pas 3



Premeu: OK.

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

## Com configurar: Temps de cocció


Pas 1



Selecioneu una funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.

Pas 2



Premeu repetidament: .

A la pantalla apareix:  
0:00  
  
STOP

Pas 3



Selecioneu el temps de cocció.

Pas 4



Premeu: OK.

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

## Com configurar: Temporitzador


Pas 1




Selecioneu la funció d'escalfament.

Pas 2



Premeu repetidament: .

La pantalla mostra:  
l'hora del dia  
  
START

Pas 3



Ajusteu l'hora d'inici.

Pas 4



Premeu: OK.

Pas 5




Ajusteu l'hora d'acabament.

Pas 6



Premeu: OK.

A la pantalla apareix:  
--:--  
  
STOP

 El temporitzador comença el compte enrere a partir de l'hora d'inici establerta.

## 8. ÚS DELS ACCESSORIS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

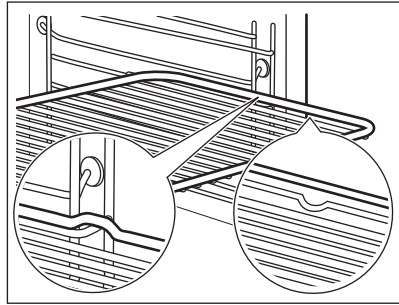
### 8.1 Inserció d'accessoris

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures

també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

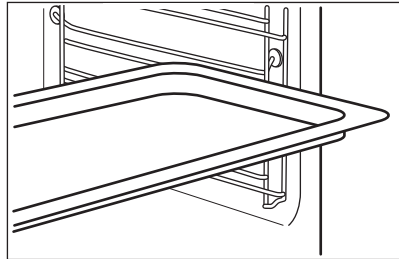
#### **Graella metàl·lica:**

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals.



#### **Safata de pastisseria / Safata fonda:**

Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



### 8.2 Sensor d'aliments

Sensor d'aliments: mesura la temperatura dins de l'aliment.

**Se'n poden ajustar dues:**



la temperatura del forn



la temperatura interna

**Per obtenir els millors resultats de cocció:**

Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.

No el feu servir amb plats líquids.

Durant la cocció, ha de romandre al plat.

## 8.3 Com utilitzar: Sensor d'aliments

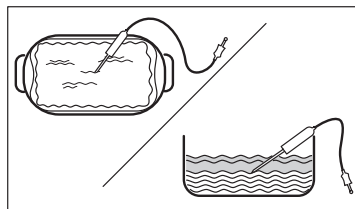
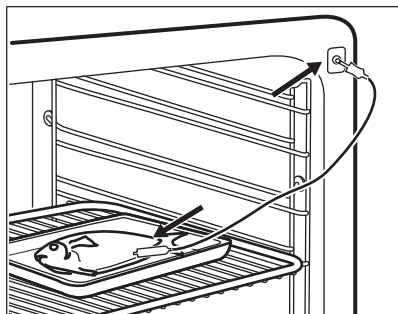
- 
- Pas 1** Activeu el forn.
- 
- Pas 2** Establiu una funció d'escalfament i, si cal, la temperatura del forn.
- 
- Pas 3** Inserció: Sensor d'aliments.
- 


### Carn, aviram i peix

### Guisats

Inseriu la punta del Sensor d'aliments al centre de la carn, o del peix, a la part més gruixuda, si és possible. Assegureu-vos que unes 3/4 parts del Sensor d'aliments queden dins del menjar.

Inseriu la punta del Sensor d'aliments al centre del guisat. Cal estabilitzar Sensor d'aliments en un únic lloc mentre el plat es cou. Feu-ho en un ingredient sòlid perquè funcioni bé. Aproveiteu la vora de l'estri que feu servir per subjectar la nansa de silicona de Sensor d'aliments. La punta de Sensor d'aliments no ha de tocar el fons de l'estri de cocció.



- 
- Pas 4** Endol·leu Sensor d'aliments al terminal del davant del forn.  
La pantalla indica la temperatura actual de: Sensor d'aliments.
- 
- Pas 5** : premeu per ajustar la temperatura interna del sensor.
- 
- Pas 6** **OK**: premeu per confirmar.  
Quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal. Podeu triar entre parar o continuar la cocció per assegurar-vos que el menjar està ben fet.
- 
- Pas 7** Desendol·leu Sensor d'aliments del terminal i traieu el plat del forn.

### **AVÍS!**

Hi ha risc de cremades a mesura que Sensor d'aliments es va escalfant. Aneu amb compte quan el desendol·leu i el retireu del menjar.



## 9. FUNCIONS ADDICIONALS

### 9.1 Bloqueig

#### Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Activeu-lo quan l'aparell està funcionant: la cocció establerta continua i el tauler de control està bloquejat.  
Activeu-lo quan l'aparell està apagat: no es pot activar perquè el tauler de control està bloquejat.



OK: mantingueu-lo premut per activar la funció.  
Sona un senyal acústic.

OK: mantingueu-lo premut per apagar-lo.

3 x : parpelleja quan el bloqueig està activat.

### 9.2 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

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

(°C)

(h)

250: màxim

3

La funció d'apagada automàtica no s'activa amb les funcions: Llum, Sensor d'aliments i Temporitzador.

### 9.3 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

## 10. CONSELLS

### 10.1 Recomanacions de cocció



La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.




El seu aparell pot coure o rostir de manera diferent a l'aparell que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Si no podeu trobar la configuració d'una recepta especial, cerqueu la que sigui similar.

### 10.2 Cocció amb ventilació





Per a millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.

Feu servir el tercer nivell.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patates gratinades	180 - 200	70 - 85
Mussaca	170 - 190	70 - 95
Lasanya	180 - 200	75 - 90
Canelons	180 - 200	70 - 85
Púding	190 - 200	55 - 70
Púding d'arròs	170 - 190	45 - 60
Pastís de poma, esponjós (mottle rodó)	160 - 170	70 - 80
Pa blanc	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Cocció amb ventilació: accessoris recomanats

Feu servir recipients i mottles foscos, no reflector. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors foscos i reflectors.






			
<b>Paella per a pizza</b>	<b>Plat de cocció</b>	<b>Ramequin</b>	<b>Mottle de flam</b>
Fosc, no reflector 28 cm de diàmetre	Fosc, no reflector 26 cm de diàmetre	Ceràmica 8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada	Fosc, no reflector 28 cm de diàmetre






### 10.4 Taules de cocció pels instituts d'assaigs

Informació pels organismes de proves i assaigs





Proves de conformitat amb: EN 60350, IEC 60350.

Cocció a un nivell: cocció amb mottles






		 °C	 min	
Fatless sponge cake	Aire calent	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Cocció convencional	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	160	55 - 65	2
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	180	55 - 65	1
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	140	25 - 35	2
Short bread (galetes escoceses)	Cocció convencional	140	25 - 35	2

Cocció a un nivell: galetes  
Feu servir el tercer nivell.

		 °C	 min
Pastissos petits, 20 per safata, precalentar el forn buit	Aire calent	150	20 - 30
Pastissos petits, 20 per safata, precalentar el forn buit	Cocció convencional	170	20 - 30

Cocció a diversos nivells: galetes

		 °C	 min	
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	140	25 - 45	2 / 4
Pastissos petits, 20 per safata, precalentar el forn buit	Aire calent	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	Aire calent	160	45 - 55	2 / 4
Pastís de poma, 1 safata per reixeta (Ø 20 cm)	Aire calent	160	55 - 65	2 / 4

Grill  
Preescalfeu el forn buit durant 5 minuts.

Rostiu amb l'ajust de temperatura màxima.

		 min	
Torrades	Grill	1 - 2	5



min

Filet de carn de bou, doneu-li la volta quan hagi transcorregut la meitat del temps

Grill

24 - 30

4

## 11. CURA I NETEJA

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 11.1 Notes sobre la neteja



**Productes de neteja**

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



**Ús diari**

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

No emmagatzemu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



**Accessoris**

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

### 11.2 Com netejar: Buit d'encastament

Netegeu la cavitat repujada per eliminar les restes de calç després de cuinar al vapor.

**Pas 1**

Aboqueu 250 ml de vinagre blanc a la cavitat repujada. Feu servir com a màxim vinagre 6% sense additius.

**Pas 2**

Deixeu que el vinagre desfici el residu calcari a temperatura ambient durant 30 minuts.

**Pas 3**

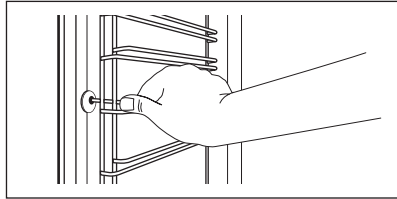
Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.

Per la funció: Humitat baixa netegeu el forn cada 5-10 cicles de cocció.

## 11.3 Com treure'l: Suports laterals

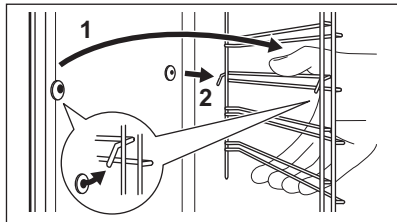
Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

- Pas 1** Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.
- Pas 2** Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.



- Pas 3** Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.

- Pas 4** Instal·leu els suports de la graella en ordre invers. Els pernys de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.



## 11.4 Com utilitzar: Neteja pirolítica

Netegeu el forn amb Neteja pirolítica.

### ⚠ AVÍS!

Hi ha risc de cremades.

### ⚠ PRECAUCIÓ!

Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot fer malbé el forn.

### Abans de la Neteja pirolítica:

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles.

Netegeu la base del forn i el vidre interior de la porta amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.

### Neteja pirolítica

- Pas 1** Accediu al menú: Neteja .


Opció	Durada
C1: Neteja suau	1 h
C2: Neteja normal	1 h 30 min
C3: Neteja a fons	3 h

- Pas 2** **OK**: premeu per seleccionar el programa de neteja.

- Pas 3** **OK**: premeu per iniciar la neteja.

## Neteja pirolítica

**Pas 4** Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).

**i** Quan s'inicia la neteja, la porta del forn es bloqueja i el llum s'apaga. Fins que la porta es desbloquegi, la pantalla mostra: .

## Quan finalitzi la neteja:

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.      Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.      Netegeu el residu del fons de la cavitat.

## 11.5 Recordatori de neteja

### El forn us recorda quan s'ha de netejar amb la neteja pirolítica.

Després de cada sessió de cocció,  $\frac{mm}{\text{parpelleja}}$  a la pantalla durant 5 segons.

Per desactivar el recordatori, accediu a Menú i seleccioneu Configuració, Recordatori de neteja.

## 11.6 Com extreure i instal·lar: Porta

Podeu treure la porta i el vidres interiors per netejar-los. El nombre de plafons de vidre és diferent per a cada model.

### **AVÍS!**

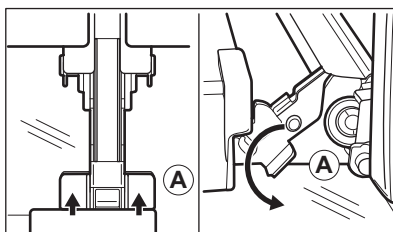
La porta pesa molt.

### **PRECAUCIÓ!**

Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.

**Pas 1** Obriu la porta completament.

**Pas 2** Aixequeu i premeu les palanques de fixació (A) a les dues frontisses de la porta.

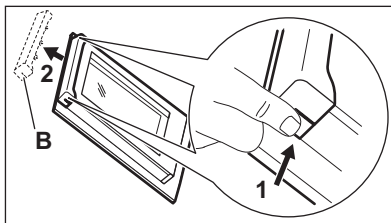


**Pas 3** Tanqueu la porta del forn a la primera posició d'obertura (un angle d'aproximadament 70°). Aguanteu els dos costats de la porta i tireu d'ella en direcció oposada al forn i cap amunt. Col·loqueu la porta amb la part exterior cap avall sobre un drap suau i una superfície estable.

**Pas 4** Agafeu l'embellidor (B) a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu cap a dins per alliberar el segell del clip.

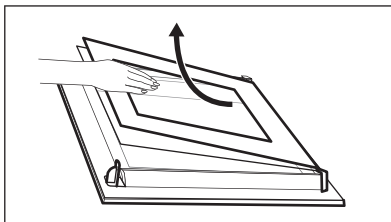
**Pas 5** Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.

**Pas 6** Agafeu els plafons de vidre de la porta per la vora superior un per un i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies.



**Pas 7** Netegeu el plafó de vidre amb aigua i sabó. Assequeu el plafó de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

**Pas 8** Després de la neteja, feu els passos anteriors en l'ordre oposat.



**Pas 9** Instal·leu primer el plafó més petit, després el més gran i la porta. Assegureu-vos que els vidres estan introduïts en posició correcta, o la superfície de la porta es podria sobreescalfar.

## 11.7 Com substituir-lo: Llum

### ⚠ AVÍS!

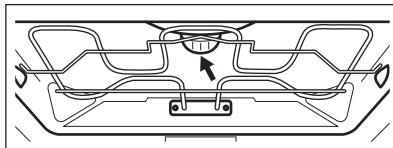
Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

### Abans de substituir el llum:

Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.	Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.	Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

### Llum superior

**Pas 1** Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.



**Pas 2** Netegeu la coberta de vidre.

**Pas 3** Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.

## 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.



#### L'aparell no s'encén o no s'escalfa

Problema	Comproveu que...
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	La porta de l'aparell està tancada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	La funció de bloqueig està desactivada.



#### Components

Problema	Comproveu que...
El llum s'apaga.	Coccia amb ventilació: està activat.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.
El Sensor d'aliments no funciona.	L'endoll Sensor d'aliments està completament connectat a la presa de corrent.



#### Codis d'error

La pantalla mostra...	Comproveu que...
Err C2	Heu desendollat l'endoll de Sensor d'aliments de la presa de corrent.
Err C3	La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat.
Err F102	La porta de l'aparell està tancada.
Err F102	El bloqueig de la porta està trencat.





## Codis d'error

00:00

Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de la llar per reiniciar l'aparell. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.



## Neteja

### Problema

L'aigua es vessa de la cavitat repujada.

### Comproveu que...

Hi ha massa aigua a la cavitat.

## 12.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davant de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

### Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.) .....

Número de producte (PNC) .....

Número de sèrie (S.N.) .....

## 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 13.1 Informació del producte i full d'informació del producte segons la normativa de disseny ecològic i etiquetatge energètic de la UE

Nom del proveïdor	AEG
Identificació de model	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Índex d'eficiència energètica	81.2
Classe d'eficiència energètica	A+
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	1.09 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.69 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	71 l
Tipus de forn	Forn encastat

Massa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

## 13.2 Estalvi d'energia



L'aparell inclou funcions que us poden ajudar a estalviar energia en la cocció diària.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia.

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

### Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

### Calor residual

El ventilador i el llum continuen funcionant. Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra

l'escalfor residual. Podeu fer servir l'escalfor per mantenir els aliments calents.

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

### Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

### Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

### Cocció amb ventilació

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzeu aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons. Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduïreu l'estalvi d'energia.

## 14. ESTRUCTURA DE MENÚ

### 14.1 Menú

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
: seleccioneu per accedir al Menú.	Seleccioneu l'opció de l'estructura Menú i premeu <b>OK</b> .	Trieu l'ajust.	<b>OK</b> : premeu per confirmar l'ajust.	Ajusteu el valor i premeu <b>OK</b> .

Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per sortir del Menú.

### Estructura del Menú

Cocció assistida 


Neteja 


Configuració 

### Configuració

01	Hora del dia	Canviar	02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les teclès	1: xiulet 2: clic 3: sense so	04	Volum del bronzidor	1 - 4
05	Acció Sensor d'aliments	1: alarma i aturada 2: alarma	06	Temporitzador	Encendre/apagar
07	Llum	Encendre/ apagar	08	Escalfament ràpid	Encendre/apagar
09	Recordatori de neteja	Encendre/ apagar	10	Mode Demo	Codi d'activació: 2468
11	Versió del programari	Comprovar	12	Restaura tots els paràmetres	Sí / No

## 15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .  
Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

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



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



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



Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	60
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	62
3. OPIS PROIZVODA.....	65
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	66
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	67
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	68
7. FUNKCIJE SATA.....	73
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	75
9. DODATNE FUNKCIJE.....	76
10. SAVJETI.....	77
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	80
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	83
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	85
14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	86
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	87

## 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 zagrijevaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## **1.2 Opća sigurnost**

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

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

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

- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.
- Ugrađena jedinica mora udovoljavati zahtjevima stabilnosti prema normi DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	567 mm

Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

## 2.2 Električni priključak

### UPOZORENJE!

Rizik 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.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog 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!

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!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- 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!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Pirolitičko čišćenje

### UPOZORENJE!

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

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:

- ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
- sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
  - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posudu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature,



vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Zbrinjavanje

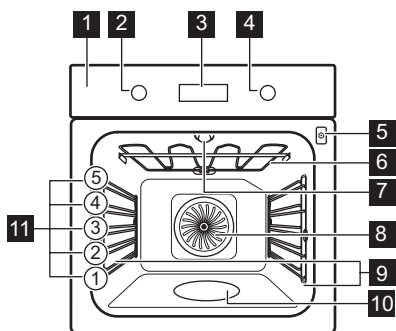
### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

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

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled

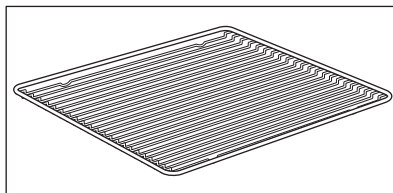


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Utičnica za senzor za hranu
- 6 Toplinski element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti
- 11 Položaji polica

### 3.2 Dodatna oprema

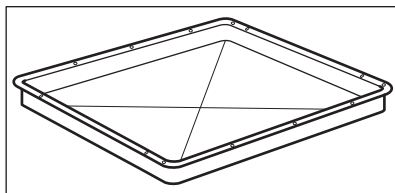
#### Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



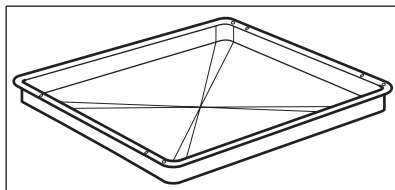
### **Pekač za pecivo**

Za torte i kekse.



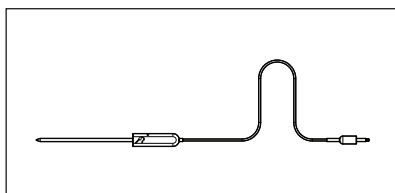
### **Duboka plitica za roštilj/prženje**

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



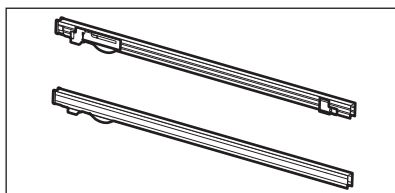
### **Senzor za hranu**

Za mjerenje temperature unutar hrane.



### **Teleskopske vodilice**

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



## **4. UPRAVLJAČKA PLOČA**

### **4.1 Uvlačive tipke**

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

### **4.2 Pregled upravljačke ploče**

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



Tajmer



Brzo zagrijavanje



Osvjetljenje unu-  
trašnjosti

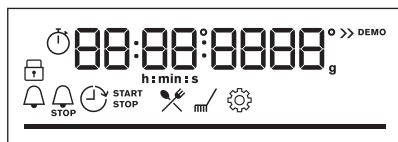


Senzor za hranu

OK

Potvrdite postavku

## 4.3 Zaslón



Zaslón s ključnim funkcijama.

### Indikatori zaslóna

#### Osnovni pokazatelji



Blokiranje



Pomoć pri kuhanju



Čišćenje



Postavke



Brzo zagrijavanje

#### Indikatori tajmera



Zvučni alarm



Vrijeme završetka



Vrijeme odgode



Tajmer prema gore

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



Pokazatelj kuhanja na pari



Senzor za hranu indikator



## 5. PRIJE PRVE UPORABE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:




00:00


Postavite vrijeme. Pritisnite **OK**.

### 5.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

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

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

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

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

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

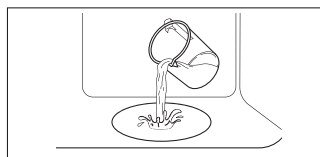
**1. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.

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

#### Kuhanje na pari

Provjerite je li pećnica hladna.

**1. korak**



**2. korak**



**3. korak**




**4. korak**

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

Udobinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.

Odaberite parnu funkciju pećnice.

Postavite temperaturu.

 Maksimalni kapacitet udobine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udobinu u unutrašnjosti.

#### Kad kuhanje na pari završi:

**1. korak**

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











**2. korak**

Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.

**3. korak**

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

## 6.2 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak	Za pečenje na tri položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje. Postavite temperaturu 70 - 100 °F niže nego za Tradicionalno pečenje.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Niska vlažnost	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koricu tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola da).
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kada koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga grijanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Napomene: Vlažno pečenje.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

## 6.3 Napomene za: Vlažno pečenje

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

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







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

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


## 6.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju




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








Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.






















Za neka jela možete također kuhati s:		Stupanj na kojem se jelo kuha:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senzor za hranu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Slabo pečeno</li> <li>Srednje pečeno</li> <li>Dobro pečeno</li> </ul>	
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>
			
		<b>P1 - P...</b>	<b>OK</b>
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite <b>OK</b> .	Odaberite jelo. Pritisnite <b>OK</b> .	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.
































## 6.5 Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Senzor za hranu je dostupan. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio jela. Kad se postigne podešena Senzor za hranu temperatura, uređaj se isključuje.
















Legenda	
	Količina vode za paru funkciju.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police.

Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
<b>P1</b> Goveđe pečenje, slabo pečeno		
<b>P2</b> Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P3</b> Goveđe pečenje, dobro pečeno		
<b>P4</b> Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	   3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P5</b> Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.

Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
<b>P6</b> Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
<b>P7</b> Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P8</b> Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
<b>P9</b> Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje)		
<b>P10</b> Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P11</b> Goveđi file, pečen (sporo pečenje)		
<b>P12</b> Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
<b>P13</b> Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
<b>P14</b> Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
<b>P15</b> Svinjska pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
<b>P16</b> Svinjska rebra	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
<b>P17</b> Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
<b>P18</b> Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svježe	 2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
<b>P19</b> Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	  3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.
<b>P20</b> Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.





	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela	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.
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; <b>duboka tava</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; <b>mreža za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
P25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	  2; <b>pekač za pecivo</b> Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
P26	Riblji filet	-	  3; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>
P28	Torta od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml; <b>pekač za pecivo</b>
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
P30	Pita od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	 3; <b>duboka tava</b>
P32	Čokoladni muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na <b>mreži za pečenje</b>
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na <b>mreži za pečenje</b>
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; <b>pekač za pecivo</b> Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
P35	Kroketi	1 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
P36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>



	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	 3; pekač za pecivo
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

## 7. FUNKCIJE SATA

### 7.1 Funkcije sata

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

### 7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

#### Kako podesiti: Sat

1. korak

2. korak

3. korak

## Kako podesiti: Sat



Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.

Postavite sat.


Pritisnite: OK.

## Kako podesiti: Zvučni alarm

1. korak



Pritisnite: .

Na zaslonu se prikazuje:  
0:00  


2. korak



Postavite Zvučni alarm

3. korak



Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

## Kako podesiti: Vrijeme kuhanja


1. korak




Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta: .

Na zaslonu se prikazuje:  
0:00  
  
STOP

3. korak



Postavite vrijeme kuhanja.

4. korak



Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

## Kako podesiti: Vrijeme odgode


1. korak



Odaberite funkciju pećnice.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta: .

3. korak



Postavite vrijeme početka.

4. korak



Pritisnite: OK.

Na zaslonu se prikazuje:  
--:--

 ZAU-  
STAVI

5. korak



Postavite vrijeme završetka.

6. korak



Pritisnite: OK.

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

## 8. KORIŠTENJE PRIBORA

### UPOZORENJE!

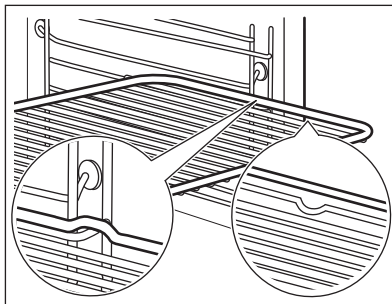
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Umetanje dodatne opreme

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

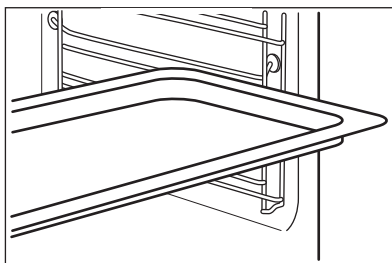
#### Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



#### Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



### 8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu - mjeri temperaturu unutar hrane.

#### Potrebno je podesiti dvije temperature:

  
Temperatura pećnice.

  
Temperaturu jezgre.

#### Za najbolje rezultate kuhanja:

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

## 8.3 Način upotrebe: Senzor za hranu

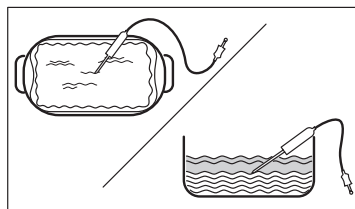
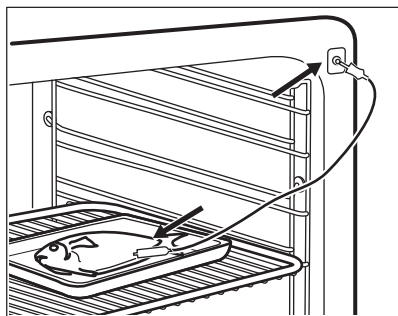
- 1. korak** Uključite pećnicu.
- 2. korak** Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
- 3. korak** Umetnite: Senzor za hranu.


### Meso, perad i ribu

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

### Složenac

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



- 4. korak** Utaknite Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.
- 5. korak**  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
- 6. korak** **OK** - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
- 7. korak** Uklonite Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.



### UPOZORENJE!

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

## 9. DODATNE FUNKCIJE


### 9.1 Blokiranje


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



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

## Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.





 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, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

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

 (°C)

 (h)

250 - maksimum

3

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

## 9.3 Ventilator za hlađenje

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

# 10. SAVJETI

## 10.1 Preporuke za kuhanje



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

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

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

## 10.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Koristite treći položaj police u pećnici.



(°C)






(min)

Zapečena tjestenina





200 - 220

45 - 55

	 (°C)	 (min)
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

### 10.3 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






### 10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove





Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima






		 °C	 min	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	45 - 60	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	55 - 65	2

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

Pečenje na jednoj razini - keksi  
Koristite treći položaj police u pećnici.

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





Pečenje na više razina - keksi

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

Roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

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

## 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

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



Dodatna oprema

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

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

### 11.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

1. korak	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: Niska vlažnost očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

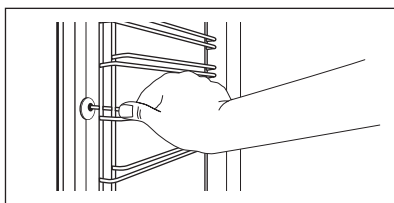
### 11.3 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.



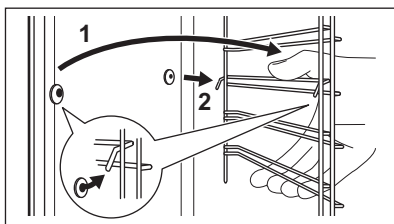
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

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



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

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



## 11.4 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.

### UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekлина.

### OPREZ!

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

### Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite nosače policia.

Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.

### Pirolitičko čišćenje

**1. korak**

Uđite u izbornik: Čišćenje  $m / \cdot$ .

Opcija	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	3 h

**2. korak**

OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.


**3. korak**

OK – pritisnite za početak čišćenja.

**4. korak**

Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

## Pirolitičko čišćenje

**i** Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje: .

### Kada čišćenje završi:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Unutrašnjost očistite mekanom krpom.

S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## 11.5 Podsjetnik Za Čišćenje

### Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.

 bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.

Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

## 11.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

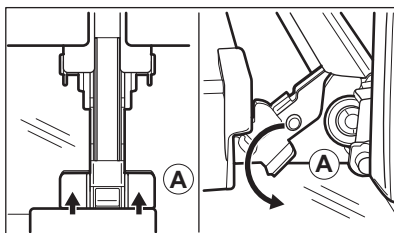
### UPOZORENJE!

Vrata su teška.

### OPREZ!

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

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

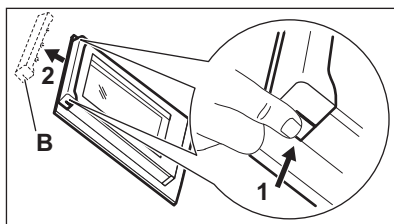


- 3. korak** Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata u vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.

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

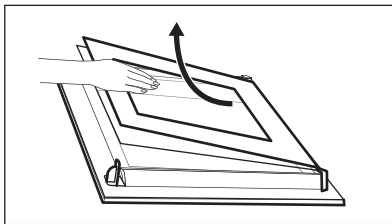
- 5. korak** Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

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



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

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



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

## 11.7 Kako zamijeniti: Žarulju

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

### Prije zamjene žarulje:

#### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

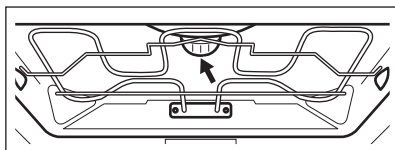
Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Gornja žarulja

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



**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

**3. korak** Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

**4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 12.1 Što učiniti ako ...

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



### Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava

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



### Komponente

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



### Šifre pogreški

Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.

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



### Čišćenje

Problem	Provjerite ako ...
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

## 12.2 Podaci o servisu

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

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

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

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

## 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	AEG	
Identifikacija modela	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
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	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

### 13.2 Ušteda energije



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

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata

održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

## Kuhanje s ventilatorom

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

## Preostala toplina

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

## Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću

postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

## Kuhanje s isključenim svjetlom

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







## Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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


# 14. STRUKTURA IZBORNIKA

## 14.1 Izbornik

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 - odaberite za ulazak u Izbornik.	Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite <b>OK</b> .	Odaberite postavke.	<b>OK</b> - pritisnite za potvrdu postavke.	Podesite vrijednost i pritisnite <b>OK</b> .

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

### Izbornik struktura

Pomoć pri kuhanju 

Čišćenje 

Postavke 


### Postavke


01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zausstavljanje 2 - Alarm	06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno

### Postavke

07	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	08	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno	10	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
11	Verzija softvera	Provjera	12	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

## 15. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

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



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



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



Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	88
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	90
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	93
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	94
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	95
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	96
7. FUNKCE HODIN.....	101
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	103
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	105
10. TIPY A RADY.....	105
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	108
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	112
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	113
14. STRUKTURA NABÍDKY.....	114
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	115

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a



pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

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

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

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

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

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

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

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

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při 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, podlahu nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před 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.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Pyrolytické čištění

### VAROVÁNÍ!

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

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním přehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
  - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto doporučuje následující:
  - při pyrolytickém čištění a po něm zajistěte důkladné větrání.
  - zajistěte dobré větrání během počátečního přehřívání a po něm.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Malá domácí zvířata udržujte mimo dosah spotřebiče během a po skončení chodu pyrolytického čištění a úvodního přehřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidace

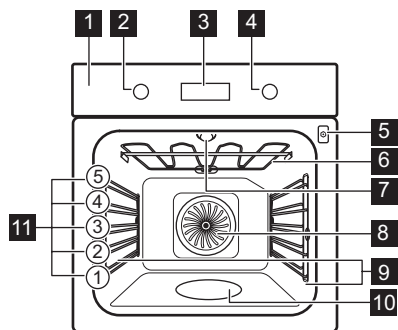
### ⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled

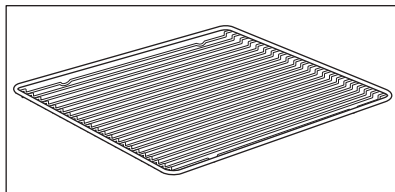


- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Zásuvka pro pečicí sondu
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Vlis vnitřku trouby
- 11 Polohy mřížky

## 3.2 Příslušenství

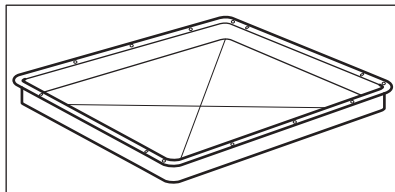
### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



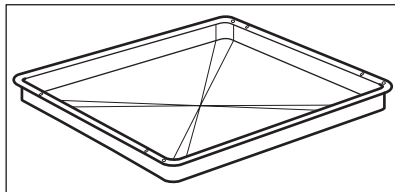
### Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



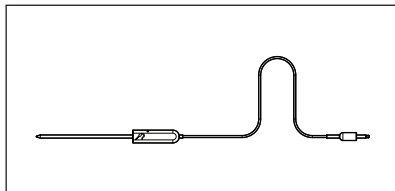
### Hluboký pekáč/plech

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



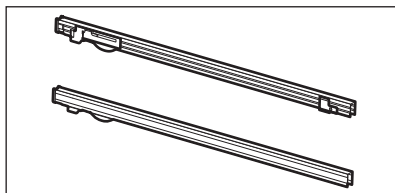
### Pečicí sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



### Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Zasunovací ovladače

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

### 4.2 Přehled ovládacího panelu

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



Časovač



Rychlé zahřátí



Osvětlení

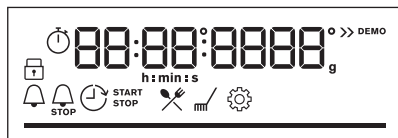


Pečící sonda

OK

Potvrzení nastavení

## 4.3 Displej



Displej s hlavními funkcemi.

## Ukazatele na displeji

### Základní ukazatele



Zámek



Podporované Vaření



Čištění



Nastavení



Rychlé zahřátí

### Ukazatele časovače



Minutka



Čas ukončení



Časový odklad



Časovač

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

Ukazatel pečení v páře



Pečící sonda kontrolka



## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

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




00:00


Nastavte čas. Stiskněte tlačítko **OK**.

## 5.2 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

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

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

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

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

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

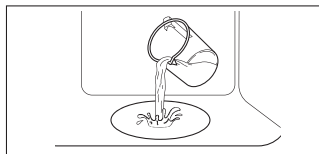
**Krok 1** Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí a výběrem.

**Krok 2** Nastavte teplotu otočením ovladače.

#### Dušení

Přesvědčte se, že je trouba chladná.

**Krok 1**



**Krok 2**



**Krok 3**




**Krok 4**

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

Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.

Vyberte funkci dušení.

Nastavte teplotu.

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

#### Po dokončení dušení:

**Krok 1**

Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.

**Krok 2**











Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popálení.

**Krok 3**

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



## 6.2 Pečící funkce

Pečící funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení až na třech úrovních roštu současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než u funkce Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Nízká vlhkost	K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šřavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava, např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.
 Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota uvnitř spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Využívá se zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Nabídka	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

## 6.3 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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





## 6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

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


Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.




U některých pokrmů můžete také péct pomocí:		Úroveň, na kterou je pokrm připraven:	
• Pečicí sonda		• Nepropečené	
		• Středně velké	
		• Dobře propečené	








  






















Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte <b>OK</b> .	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko <b>OK</b> .	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.

## 6.5 Podporované Vaření

Legenda	
	Pečicí sonda k dispozici. Umístěte Pečicí sonda do nejsilnější části pokrmu. Spotřebič se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečicí sonda.

Legenda	
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započatím pečení spotřebič předehřejte.
	Poloha roštu.

Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
<b>P1</b> Hovězí pečeně, nepropečená		  2; plech na pečení
<b>P2</b> Hovězí pečeně, středně propečená	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>P3</b> Hovězí pečeně, dobře propečená		
<b>P4</b> Steak, středně propečený	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	   3; pečicí mísa na tvarovaném roštu
		Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>P5</b> Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu
		Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.

Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
<b>P6</b> Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)		
<b>P7</b> Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>P8</b> Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		
<b>P9</b> Hovězí filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)		
<b>P10</b> Hovězí filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>P11</b> Hovězí filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		
<b>P12</b> Telecí pečeně (např. plecko)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm silné kusy	  2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.
<b>P13</b> Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka	1,5 - 2 kg	  2; pečící mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
<b>P14</b> Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1,5 - 2 kg	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
<b>P15</b> Vepřová pečeně, čerstvá	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	  2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
<b>P16</b> Vepřová žebírka	2 - 3 kg; použijte syrová, 2-3 cm tenká vepřová žebírka	 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
<b>P17</b> Jehněčí stehno s kostmi	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm silných kusů	  2; pečící mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
<b>P18</b> Celé kuře	1 - 1,5 kg; čerstvá	 2;  200 ml; zapékací mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
<b>P19</b> Půlka kuřete	0,5 - 0,8 kg	  3; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.
<b>P20</b> Kuřecí prsa	180 - 200 g na kus	  2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	3; <b>plech na pečení</b> Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá	2 - 3 kg	2; <b>pečicí mísa na tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí misky. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	Husa, celá	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.
P24	Sekaná	1 kg	2; <b>tvarovaný rošt</b> Použijte své oblíbené koření.
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.
P26	Rybí filé	-	3; <b>zapékací mísa na tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření.
P27	Tvarohový koláč	-	2;  28cm rozkládací forma na pečení <b>natvarovaném roštu</b>
P28	Jablečný koláč	-	2;  100 - 150 ml; <b>plech na pečení</b>
P29	Jablečný koláč	-	2; forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>
P30	Jablečný koláč	-	2;  100 - 150 ml;  22cm forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	3; <b>hluboký pekáč</b>
P32	Čokoládové muffiny	-	2;  100 - 150 ml; plech na muffiny na <b>tvarovaném roštu</b>
P33	Biskupský chlebiček	-	2; forma na biskupský chlebiček na <b>tvarovaném roštu</b>
P34	Pečené brambory	1 kg	2; <b>plech na pečení</b> Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
P35	Americké brambory	1 kg	3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	Krokety, zmrazené	0.5 kg	3; <b>plech na pečení</b>

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P38	Brambory, zmražené	0.75 kg	3; plech na pečení
P39	Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin	1 - 1.5 kg	2; zapékací mísa na tvarovaném roštu
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42	Čerstvá pizza, silná	-	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P43	Slaný koláč	-	2; forma na pečení na tvarovaném roštu
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45	Celozrnný / žitný / tmavý chléb	1 kg	2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu

## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Funkce hodin

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

### 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	Krok 2	Krok 3

## Jak nastavit: Denní čas



Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.

Nastavte hodiny.


Stiskněte: OK.

## Jak nastavit: Minutka

Krok 1



Stiskněte: .

Na displeji se zobrazí:  
0:00  


Krok 2




Nastavte Minutka

Krok 3



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

## Jak nastavit: Čas pečení


Krok 1



Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

Krok 2



Opakovaně tiskněte:  


Na displeji se zobrazí:  
0:00  
  
STOP

Krok 3



Nastavte dobu přípravy.

Krok 4



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

## Jak nastavit: Časový odklad


Krok 1




Zvolte pečicí funkci.

Krok 2



Opakovaně tiskněte: .

Na displeji se zobrazí:  
denní čas  
 ZA-  
PNOUT

Krok 3




Nastavte čas spuštění.

Krok 4



Stiskněte: OK.

Na displeji se zobrazí:  
--:--  
 VY-  
PNOUT

Krok 5



Nastavte čas ukončení.

Krok 6



Stiskněte: OK.

 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

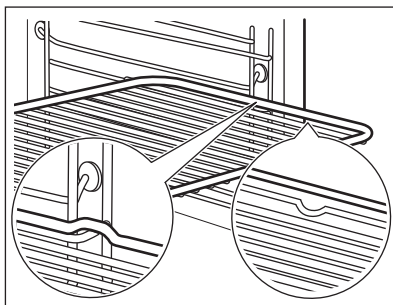
### 8.1 Vkládání příslušenství

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

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

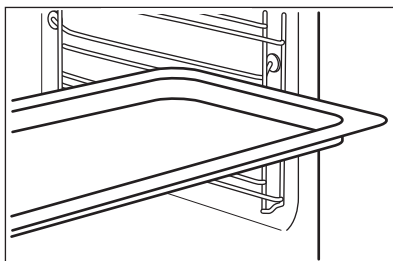
#### **Tvarovaný rošt:**

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



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

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



### 8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

**Lze nastavit dvě teploty:**

  
Teplota trouby.

  
Teplota ve středu pokrmu.

**Pro dosažení nejlepších výsledků:**

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.

Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

## 8.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda

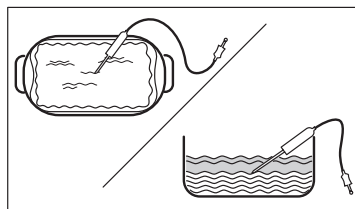
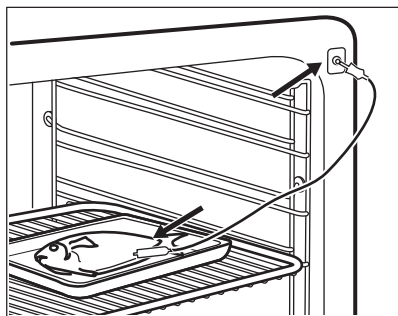
- Krok 1** Zapněte troubu.
- Krok 2** Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
- Krok 3** Vložte: Pečicí sonda.


### Maso, drůbež a ryby

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

### Dušená/zapékaná jídla

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



- Krok 4** Zasuňte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
- Krok 5**  – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
- Krok 6** **OK** – stisknutím potvrďte. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
- Krok 7** Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby.

### **VAROVÁNÍ!**

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



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Zámek

#### Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

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

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



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

OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.

3x – bliká při zapnutí zámku.

### 9.2 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

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

(°C)

(h)

250 – maximální

3

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

### 9.3 Chladicí ventilátor

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

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Doporučení k pečení






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

### 10.2 Vlhký horkovzduch





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

### 10.3 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






### 10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny





Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě






		 °C	 min	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	45 - 60	2

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

Pečení na jedné úrovni – sušenky  
Použijte třetí polohu roštu.





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

Víceúrovňové pečení – sušenky

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

Gril  
Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

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

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostředky**

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



**Každodenní použití**

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

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



**Příslušenství**

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

Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

### 11.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

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

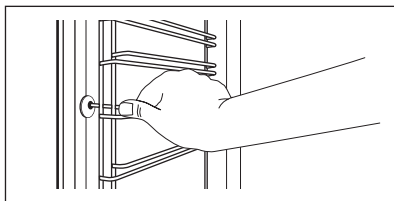
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.	Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.	Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.
V případě funkce: Nízká vlhkost čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.		

### 11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

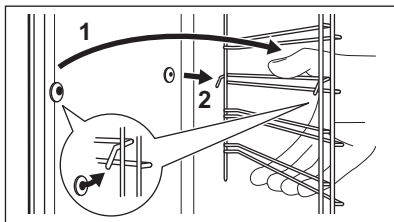
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.



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

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



## 11.4 Pokyny k použití: Pyrolytická čističí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čističí.

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí popálení.

### **POZOR!**

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

### Před Pyrolytická čističí:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství a vyjmatelné drážky na rošty.

Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

### Pyrolytická čističí

**Krok 1**

Vstupte do nabídky: Čištění .


Funkce	Délka
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	3 h

**Krok 2** OK – stisknutím vyberete čisticí program.

**Krok 3** OK – stisknutím spustíte čištění.

**Krok 4** Po čištění otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.

## Pyrolytická čistící

ⓘ Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno: .

## Po ukončení čištění:


Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.

Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

## 11.5 Připomínka čištění

### Trouba vás upozorní, kdy je nutné ji vyčistit pomocí pyrolytického čištění.

 bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sekund.

K vypnutí připomínky zadejte Nabídka a zvolte Nastavení, Připomínka čištění.

## 11.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

### **VAROVÁNÍ!**

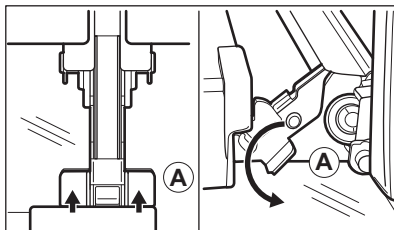
Dvířka jsou těžká.

### **POZOR!**

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

**Krok 1** Zcela otevřete dvířka.

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

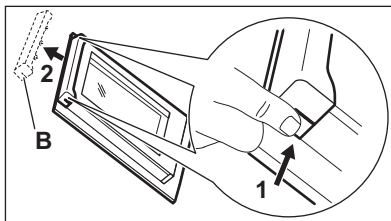


**Krok 3** Přivířete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

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

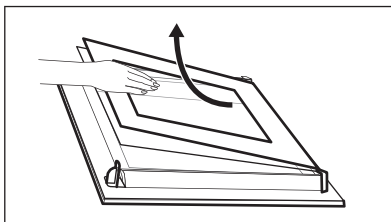
**Krok 5** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

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



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

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



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

## 11.7 Jak vyměnit: Osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

### Před výměnou osvětlení:

#### Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

#### Krok 2

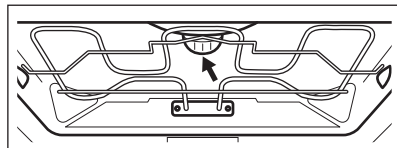
Odpojte troubu od elektrické sítě.

#### Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Horní žárovka

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



**Krok 2** Skleněný kryt vyčistěte.

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

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...

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



#### Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá

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



#### Součásti

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



#### Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Err C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
Err C3	Dvířka spotřebiče jsou zavřená nebo není rozbitý zá- mek dveří.
Err F102	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Err F102	Zámek dveří není rozbitý.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.





## Chybové kódy

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



## Čištění

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

## 12.2 Servisní údaje

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

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

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

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

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	AEG	
Označení modelu	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1.09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

## 13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla

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

### Pečení s vypnutým osvětlením

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

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

## 14. STRUKTURA NABÍDKY

### 14.1 Nabídka

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

Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

## Nabídka struktura

Podporované Vaření 


Čištění 


Nastavení 

### Nastavení

01	Denní čas	Změnit	02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Pečící sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	06	Časovač	Zap/Vyp
07	Osvětlení	Zap/Vyp	08	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09	Připomínka čištění	Zap/Vyp	10	Režim demo	Aktivační kód: 2468
11	Verze software	Kontrola	12	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

# Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie op [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Download de **My AEG Kitchen**-app voor meer recepten, hints en probleemoplossing.



Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	116
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	118
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	122
4. BEDIENINGSPANEEL.....	123
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	124
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	124
7. KLOKFUNCTIES.....	130
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	131
9. EXTRA FUNCTIES.....	133
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	134
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	137
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	141
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	142
14. MENUSTRUCTUUR.....	143
15. MILIEUBESCHERMING.....	144

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk,

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

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

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.

- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.

- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

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

## 2.2 Elektrische aansluiting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

## 2.3 Gebruik

### **WAARSCHUWING!**

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

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

### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

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

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

## 2.4 Onderhoud en reiniging

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

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

## 2.5 Pyrolytische reiniging

### **WAARSCHUWING!**

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



- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
  - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
  - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een

bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

## 2.6 Binnenverlichting

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Verwijdering

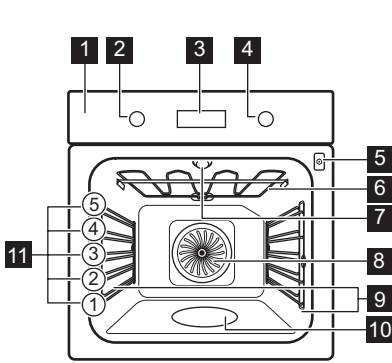
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht

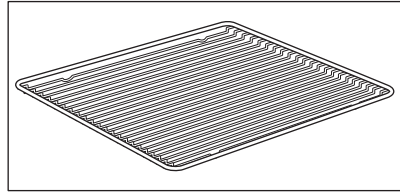


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Opening voor de voedselsensor
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Uitholling reliëf
- 11 Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

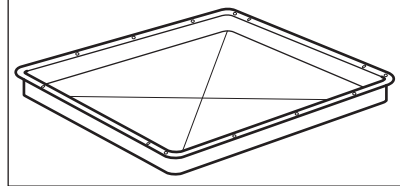
#### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



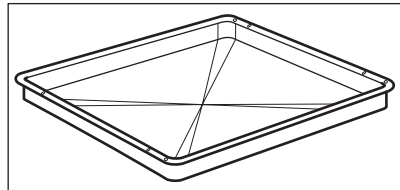
#### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



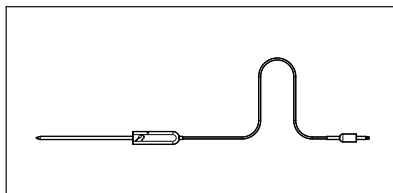
#### Grill-/braadpan

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



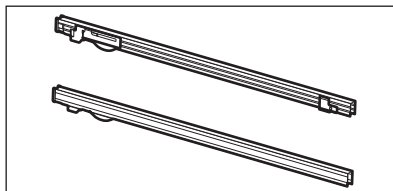
### Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



### Telescopische geleiders

Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.



## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Verzonken knoppen

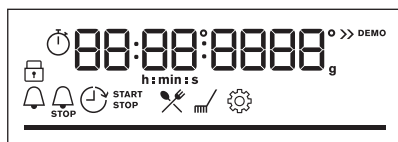
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

### 4.2 Overzicht bedieningspaneel

Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.



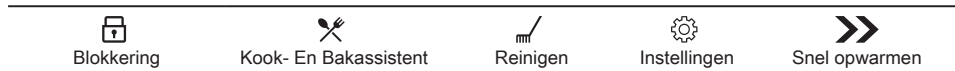
### 4.3 Display



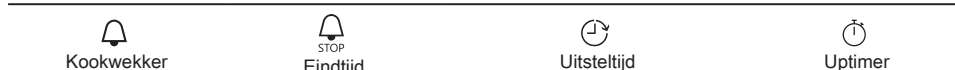
Display met toetsfuncties.

### Indicatielampjes op de display

#### Basisindicatoren



#### Indicatielampjes timer



**Voortgangsbalk** – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

Stoomkookindicator



Voedselsensor indicatielampje



## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:



00:00


Stel de tijd in. Druk op **OK**.


### 5.2 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

**Stap 1** Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

**Stap 2** Stel de maximale temperatuur in voor de functie:   
Laat de oven 1u werken.

**Stap 3** Stel de maximale temperatuur in voor de functie:   
Laat de oven 15min werken.

 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

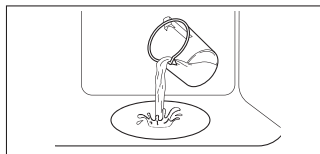
**Stap 1** Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.

**Stap 2** Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

### Koken met stoom

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.

#### Stap 1



Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.

#### Stap 2



Selecteer de stoomverwarmingsfunctie.

#### Stap 3



Stel de temperatuur in.

#### Stap 4

Verwarm de lege oven 10 minuten voor om vochtigheid te creëren. Plaats het voedsel in de oven.

**i** De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.

### Wanneer de stoombereiding eindigt:

#### Stap 1

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

#### Stap 2

Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.

#### Stap 3

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven.

## 6.2 Verwarmingsfuncties

### Verwarmingsfunctie Toepassing



**Hetelucht**

Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.



**Boven + onderwarmte**

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.









**Lage vochtigheid**

Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Voor het inmaken van fruit of groenten.



**Pizza-functie**

Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Onderwarmte</p>	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 <p>Bevroren gerechten</p>	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 <p>Warmelucht (vochtig)</p>	Deze functie is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Als u deze functie gebruikt, kan de temperatuur in het apparaat afwijken van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verlaagd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Opmerkingen bij: Warmelucht (vochtig).
 <p>Grillen</p>	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 <p>Circulatiegrill</p>	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <p>Menu</p>	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.

### 6.3 Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1.

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

### 6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen verwarmingsfunctie en temperatuur. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. Je kunt ook de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

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







Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig). Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

**Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:**


- Voedselsensor




**Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:**










- Rauw
- Medium
- Gaar
























Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
			
		P1 - P...	OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bak-assistent. Druk op <b>OK</b> .	Selecteer de schaal. Druk op <b>OK</b> .	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

## 6.5 Kook- En Bakassistent































Legenda	
	Voedselsensor beschikbaar. Plaats de Voedselsensor in het dikste deel van de schaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld als de ingestelde Voedselsensor temperatuur wordt bereikt.

Legenda	
	De hoeveelheid water voor de stoomfunctie.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.

Gerecht	Gewicht	Schappniveau/accessoire
<b>P1 Biefstuk, rauw</b>		  2: bakplaat
<b>P2 Biefstuk: medium</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P3 Biefstuk, gaar</b>		
<b>P4 Biefstuk, medium</b>	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	   3 braadschaal op <b>bakrooster</b>
		Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P5 Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)</b>	1.5 - 2 kg	  2 braadschaal op <b>bakrooster</b>
		Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
<b>P6 Biefstuk, rauw (langzaam koken)</b>		  2: bakplaat
<b>P7 Biefstuk, medium (langzaam koken)</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P8 Biefstuk, gaar (langzaam koken)</b>		

	Gerecht	Gewicht	Schappniveau/accessoire
P9	<b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)		
P10	<b>Filet, gemiddeld</b> (lage temperatuur garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	  2; <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P11	<b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)		
P12	<b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	  2 braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Vloeistof toevoegen. Geroosterd bedekt.
P13	<b>Geroosterde varkenshals of schouder</b>	1.5 - 2 kg	  2 braadschaal op <b>bakrooster</b> Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P14	<b>Aangetrokken varkensvlees</b> (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	  2; <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
P15	<b>Varkenslende, vers</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	  2; braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.
P16	<b>Reserverribben varkensvlees</b>	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 3; <b>diepe pan</b> Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P17	<b>Lambeen met botten</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	  2; braadschaal op <b>bakplaat</b> Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P18	<b>Hele kip</b>	1 - 1.5 kg; vers	 2;  200 ml; casserole dish op <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
P19	<b>Halve kip</b>	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden.
P20	<b>Kippenborst</b>	180 - 200 g per stuk	  2 stoofschotel op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
P21	<b>Kippenpoten, vers</b>	-	  3; <b>bakplaat</b> Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
P22	<b>Hele eend</b>	2 - 3 kg	  2 braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.



	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire
P23	Gans, heel	4 - 5 kg	  2; <b>diepe pan</b> Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
P24	Vleesbrood	1 kg	  2; <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.
P25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	  2; <b>bakplaat</b> Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
P26	Visfilet	-	  3 stoofschotel op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.
P27	Cheesecake	-	 2;  springvorm van 28 cm op <b>bakrooster</b>
P28	Appelcake	-	  2;  100 - 150 ml; <b>bakplaat</b>
P29	Appeltaart	-	 2; taartvorm op <b>bakrooster</b>
P30	Appeltaart	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm taartvorm op <b>bakrooster</b>
P31	Brownies	2 kg van deeg	 3; <b>diepe pan</b>
P32	Chocolade muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>
P33	Broodcake	-	 2; broodvorm op <b>bakrooster</b>
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 2; <b>bakplaat</b> Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
P35	Aardappelpartjes	1 kg	 3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5 kg	 3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
P37	Aardappelkroketjes, bevroren	0.5 kg	 3; <b>bakplaat</b>
P38	Patat, bevroren	0.75 kg	 3; <b>bakplaat</b>
P39	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5 kg	 2; stoofschotel op <b>bakrooster</b>
P40	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1 - 1.5 kg	 1; stoofschotel op <b>bakrooster</b> Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.

Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P41 Verse pizza, dun	-	2;  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P42 Verse pizza, dik	-	2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P43 Quiche	-	2; bakblik op <b>bakrooster</b>
P44 Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8 kg	2;  150 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
P45 Volkoren / rogge / bruin brood	1 kg	2;  150 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier / broodpan op <b>bakrooster</b>

## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Klokfuncties

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


### 7.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dagtijd.	Stel de klok in.	Druk op: <b>OK</b> .

## Instellen: Kookwekker

### Stap 1



Druk op: .

Op het display  
verschijnt:  
0:00  


### Stap 2



Stel de Kookwekker in

### Stap 3



Druk op: **OK**.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

## Instellen: Kooktijd


### Stap 1



Kies een verwarmings-  
functie en stel de tem-  
peratuur in.

### Stap 2



Druk herhaaldelijk:  


Op het display  
verschijnt:  
0:00  
  
STOP

### Stap 3




Stel de bereidingstijd  
in.

### Stap 4



Druk op: **OK**.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

## Instellen: Uitsteltijd


### Stap 1



Selecteer  
de verwar-  
mingsfunc-  
tie.

### Stap 2



Druk herhaal-  
delijk: 

Het display  
toont: de  
dagtijd  
 **STAR-  
TEN**

### Stap 3



Stel de start-  
tijd in.

### Stap 4



Druk op:  
**OK**.

Op het dis-  
play ver-  
schijnt:  
--:--  
 **STOP**

### Stap 5



Stel de  
eindtijd in.

### Stap 6



Druk op:  
**OK**.

 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

## 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

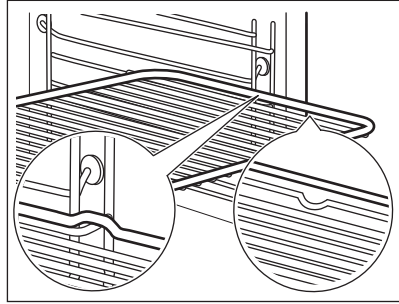
### 8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

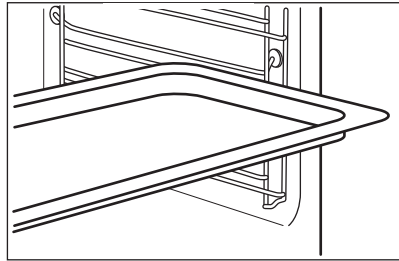
kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

**Bakrooster:**

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.

**Bakplaat / Diepe schaal:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

**8.2 Voedselsensor**

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel.

**Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:**

°C  
De oventemperatuur.

  
De kerntemperatuur.

**Voor de beste kookresultaten:**

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

**8.3 Gebruik: Voedselsensor**

**Stap 1** Schakel de oven in.

**Stap 2** Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.

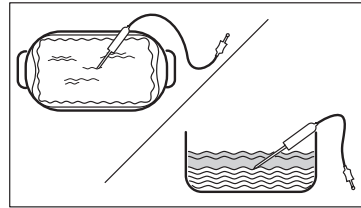
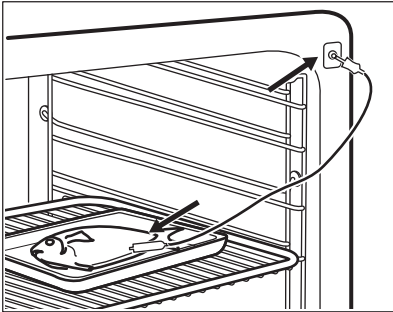
**Stap 3** Invoegen: Voedselsensor.

**Vlees, gevogelte en vis**

**Stoofschotel**

Breng het uiteinde van Voedselsensor in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel indien mogelijk. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van Voedselsensor binnen in het gerecht zit.

Breng het uiteinde van Voedselsensor precies in het midden van de braadpan. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal voor het ondersteunen van het silicone handvat van de Voedselsensor. Het uiteinde van Voedselsensor mag de bodem van een bakplaat niet aanraken.



**Stap 4** Stekker Voedselsensor steek in de aansluiting aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.

**Stap 5**  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.

**Stap 6** **OK** - druk hierop om te bevestigen. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.

**Stap 7** Verwijderen Voedselsensor haal de stekker uit het stopcontact en neem het gerecht uit de oven.

 **WAARSCHUWING!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden omdat Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

## 9. EXTRA FUNCTIES

### 9.1 Blokkering

**Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.**

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.

**Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.**



OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.  
een geluidssignaal.

OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.

3 x – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

## 9.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

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

(°C)	(u)
250 - maximaal	3

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

## 9.3 Koelventilator

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

# 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

## 10.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.




Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

## 10.2 Warmelucht (vochtig)

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

Gebruik de derde rekstand.

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

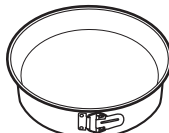
### 10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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



**Pizza pan**

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 28 cm



**Ovenschaal**

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 26 cm



**Ovenvormpjes**

Keramik  
8 cm diameter, 5  
cm hoog



**Blik voor flanbodem**






Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 28 cm






### 10.4 Kooktafels voor testinstituten

#### Informatie voor testinstituten





Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

Bakken op één niveau - bakken in bakblikken






		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 bakblikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes  
Gebruik de derde rekstand.

		 °C	 min
Kleine cakes, 20 stuks per bak- plaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bak- plaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30





Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bak- plaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		 min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidings- tijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4



## 11. ONDERHOUD EN REINIGING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over de reiniging



**Reinigingsmid-  
delen**

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



**Dagelijks gebruik**

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

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.



**Accessoires**

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 11.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte

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

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Giet 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.	Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.	Reinig de ruimte met warm water en een zachte doek.

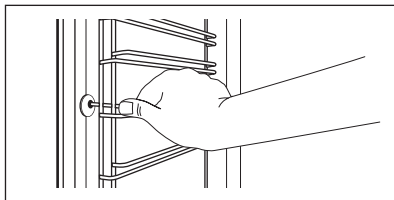
Voor de functie: Lage vochtigheid reinig de oven elke 5-10 kookcycli.

### 11.3 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

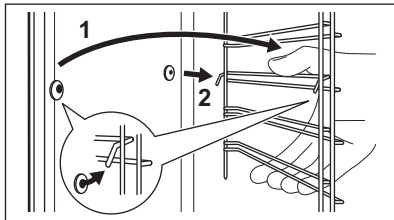
**Stap 1** Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

**Stap 2** Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



**Stap 3** Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.

**Stap 4** Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde. De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.



## 11.4 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

### **WAARSCHUWING!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

### **LET OP!**

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

### Vóór de Pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.

Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

### Pyrolytische reiniging

**Stap 1** Ga naar het menu: Reinigen .

Optie	Duur
C1 - Licht reinigen	1 h
C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min
C3 - Grondig reinigen	3 h

**Stap 2** OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.

**Stap 3** OK - druk hierop om het reinigen te starten.

**Stap 4** Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## Pyrolytische reiniging

**i** Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .

### Na afloop van het reinigen:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Maak de ruimte schoon met een zachte doek.

Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.

## 11.5 Reinigingsherinnering

### De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.

 knippert na elke kooksessie gedurende 5 seconden op het display.

Om de herinnering uit te schakelen, voert u de in Menu en selecteert u Instellingen, Reinigingsherinnering.

## 11.6 Verwijderen en installeren: Deur

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

### WAARSCHUWING!

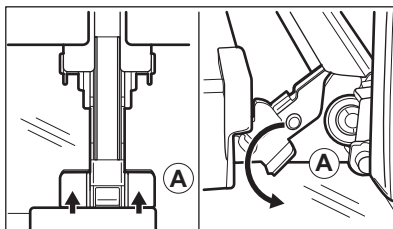
De deur is zwaar.

### LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

**Stap 1** Open de deur volledig.

**Stap 2** Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.

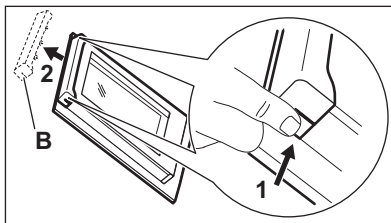


**Stap 3** Sluit de oven deur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de oven deur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

**Stap 4** Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.

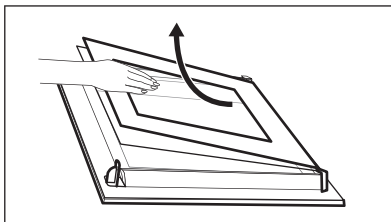
**Stap 5** Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

**Stap 6** Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



**Stap 7** Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

**Stap 8** Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.



**Stap 9** Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

## 11.7 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

### Voordat u de lamp vervangt:

#### Stap 1

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

#### Stap 2

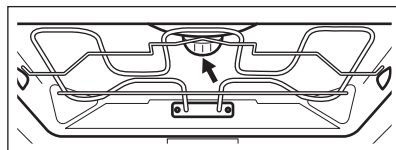
Trek de oven uit het stopcontact.

#### Stap 3

Plaats een doek op de bodem van de holte.

## Bovenlamp

**Stap 1** Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.



**Stap 2** Reinig de glasafdekking.

**Stap 3** Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

## 12. PROBLEEMOPLOSSING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen als...

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



#### Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De deur van het apparaat is gesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Het slot is uitgeschakeld.



#### Onderdelen

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



#### Foutcodes

Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Err C2	Je hebt de Voedselsensor stekker uit het stopcontact verwijderd.
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De deur van het apparaat is gesloten.



## Foutcodes

Err F102	Het deurslot is niet kapot.
00:00	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

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



## Reinigen

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

## 12.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

### Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

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

Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

## 13.2 Energiebesparing



Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

### Koken met hete lucht

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

### Restwarmte

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

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

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

### Eten warm houden

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

### Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

## 14. MENUSTRUCTUUR

### 14.1 Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5



- selecteer om de Menu.

Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op **OK**.

Selecteer de instelling.

**OK** - druk op om de instelling te bevestigen.

Pas de waarde aan en druk op **OK**.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

### Menu-structuur te betreden

Kook- En Bakassistent

Reinigen

Instellingen

### Instellingen

01	Dagtijd	Wijzigen	02	Helderheid display	1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep 2 - Klik 3 - Geluid uit	04	Geluidsvolume	1 - 4
05	Voedselsensor Actie	1 - Alarm en stop 2 - Alarm	06	Uptimer	Aan/uit
07	Binnenverlichting	Aan/uit	08	Snel opwarmen	Aan/uit
09	Reinigingsherinnering	Aan/uit	10	Demofunctie	Activeringscode: 2468
11	Softwareversie	Controleren	12	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

## 15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.



# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	145
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	147
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	150
4. CONTROL PANEL.....	151
5. BEFORE FIRST USE.....	152
6. DAILY USE.....	153
7. CLOCK FUNCTIONS.....	158
8. USING THE ACCESSORIES.....	159
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	161
10. HINTS AND TIPS.....	162
11. CARE AND CLEANING.....	164
12. TROUBLESHOOTING.....	168
13. ENERGY EFFICIENCY.....	170
14. MENU STRUCTURE.....	171
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	171

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the

hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

## **1.2 General Safety**

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

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
---	---------

Mounting screws	4x25 mm
-----------------	---------

## 2.2 Electrical connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Pyrolytic cleaning

### **WARNING!**

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

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:

- any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
- any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
  - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

## 2.6 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications

and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Disposal

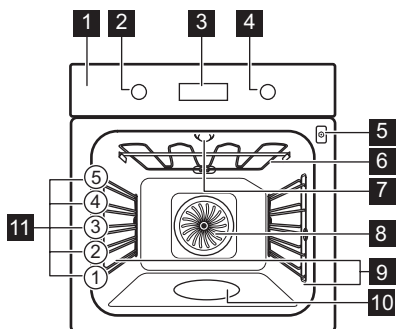
### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview

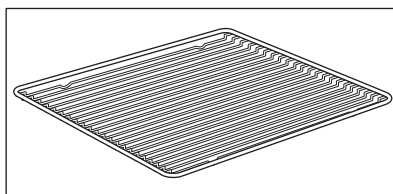


- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Socket for the food sensor
- 6** Heating element
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Cavity embossment
- 11** Shelf positions

### 3.2 Accessories

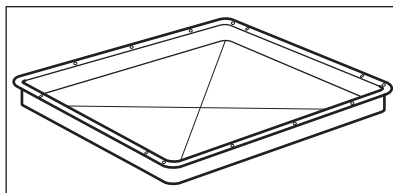
#### Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



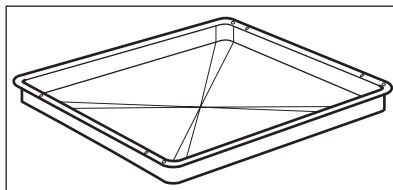
### Baking tray

For cakes and biscuits.



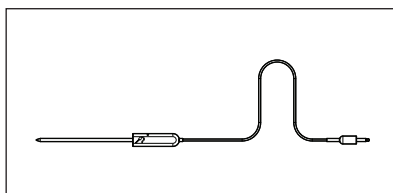
### Grill- / Roasting pan

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



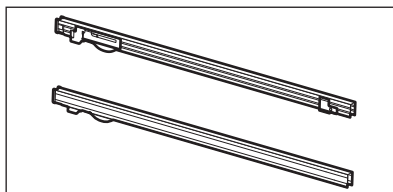
### Food Sensor

To measure the temperature inside food.



### Telescopic runners

For inserting and removing trays and wireshelf more easily.



## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Retractable knobs

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

### 4.2 Control panel overview

Select a heating function to turn on the appliance. Turn the knob for the heating

functions to the off position to turn the appliance off.



Timer



Fast Heat Up



Light

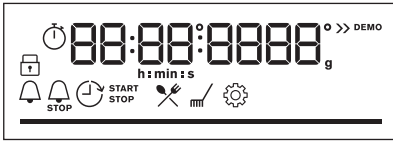


Food Sensor

OK

Confirm setting

## 4.3 Display



Display with key functions.

### Display indicators

#### Basic indicators



Lock



Assisted Cooking



Cleaning



Settings



Fast Heat Up

#### Timer indicators



Minute minder



End time



Time Delay



Uptimer

**Progress bar** - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.



Steam cooking indicator



Food sensor indicator



## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Initial cleaning

Before the first use, clean the empty appliance and set the time:



00:00


Set the time. Press **OK**.


### 5.2 Initial preheating


Preheat the empty oven before the first use.



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

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

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

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

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 How to set: Heating functions

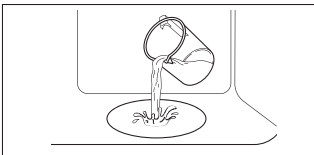
**Step 1** Turn the knob for the heating functions and select a heating function.

**Step 2** Turn the control knob to set the temperature.

#### Steam cooking

Make sure that the oven is cold.

##### Step 1



Fill the cavity embossment with tap water.

##### Step 2



Select the steam heating function.


##### Step 3



Set the temperature.

##### Step 4

Preheat the empty oven for 10 min to create humidity.  
Put food in the oven.

 The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.

#### When the steam cooking ends:

##### Step 1

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.











##### Step 2

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

##### Step 3

Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

## 6.2 Heating functions

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

### 6.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted

and the oven operates with the highest energy efficiency possible.







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

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


## 6.4 How to set: Assisted Cooking




Every dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.








When the function ends check if the food is ready.



























For some of the dishes you can also cook with:		The degree to which a dish is cooked:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Food Sensor</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rare</li> <li>Medium</li> <li>Well done</li> </ul>	
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
		P1 - P...	OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press <b>OK</b> .	Select the dish. Press <b>OK</b> .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.


































## 6.5 Assisted Cooking







Legend	
	Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The appliance turns off when the set Food sensor temperature is reached.

Legend	
	The amount of water for the steam function.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P1</b> Roast Beef, rare		
<b>P2</b> Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P3</b> Roast Beef, well done		
<b>P4</b> Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	   3; roasting dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P5</b> Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.





Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P6</b> Roast Beef, rare (slow cooking)		
<b>P7</b> Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P8</b> Roast Beef, well done (slow cooking)		
<b>P9</b> Fillet of beef, rare (slow cooking)		
<b>P10</b> Fillet of beef, medium (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P11</b> Fillet of beef, done (slow cooking)		
<b>P12</b> Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
<b>P13</b> Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Turn the meat after half of the cooking time.
<b>P14</b> Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
<b>P15</b> Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices.
<b>P16</b> Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 <b>3; deep pan</b> Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
<b>P17</b> Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  <b>2; roasting dish on baking tray</b> Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
<b>P18</b> Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  <b>2; 200 ml; casserole dish on baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
<b>P19</b> Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  <b>3; baking tray</b> Use your favourite spices.
<b>P20</b> Chicken breast	180 - 200 g per piece	   <b>2; casserole dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
<b>P21</b> Chicken legs, fresh	-	  <b>3; baking tray</b> If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
<b>P22</b> Duck, whole	2 - 3 kg	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; <b>deep pan</b> Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	  2; <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; <b>baking tray</b> Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>
P28	Apple cake	-	  2;  100 - 150 ml; <b>baking tray</b>
P29	Apple tart	-	 2; pie form on <b>wire shelf</b>
P30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b>
P31	Brownies	2 kg of dough	 3; <b>deep pan</b>
P32	Chocolate muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffin tray on <b>wire shelf</b>
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on <b>wire shelf</b>
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; <b>baking tray</b> Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; <b>baking tray</b>
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; <b>baking tray</b>
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on <b>wire shelf</b> Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  2;  100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper




Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P42</b> Pizza fresh, thick	-	 2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
<b>P43</b> Quiche	-	 2; baking tin on <b>wire shelf</b>
<b>P44</b> Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	 2;  150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.
<b>P45</b> Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	 2;  150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper / loaf pan on <b>wire shelf</b>

## 7. CLOCK FUNCTIONS

### 7.1 Clock functions

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

### 7.2 How to set: Clock functions

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

### How to set: Minute minder

#### Step 1



Press: 

The display shows:  
0:00  


#### Step 2



Set the Minute minder

#### Step 3



Press: OK.

 Timer starts counting down immediately.

### How to set: Cooking time


#### Step 1



Choose a heating function and set the temperature.

#### Step 2



Press repeatedly:  


The display shows:  
0:00  
  
STOP

#### Step 3



Set the cooking time.

#### Step 4



Press: OK.

 Timer starts counting down immediately.

### How to set: Time Delay


#### Step 1



Select the heating function.

#### Step 2



Press repeatedly:  


The display shows: the time of day  
  
START

#### Step 3



Set the start time.

#### Step 4



Press: OK.

The display shows:  
--:--  
 STOP

#### Step 5




Set the end time.

#### Step 6



Press: OK.

 Timer starts counting down at a set start time.

## 8. USING THE ACCESSORIES

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

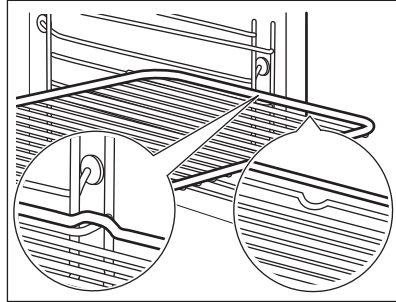
### 8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

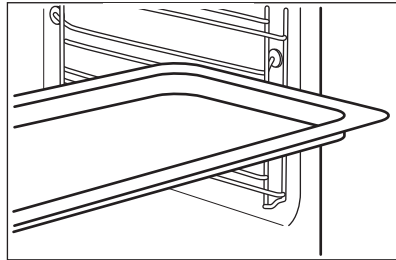
**Wire shelf:**

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



**Baking tray / Deep pan:**

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



**8.2 Food Sensor**

Food Sensor - measures the temperature inside the food.

**There are two temperatures to be set:**



The oven temperature.



The core temperature.

**For the best cooking results:**

Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

During cooking it must remain in the dish.

**8.3 How to use: Food Sensor**

**Step 1** Turn on the oven.

**Step 2** Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.

**Step 3** Insert: Food Sensor.

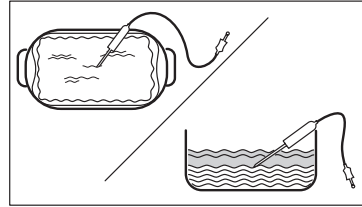
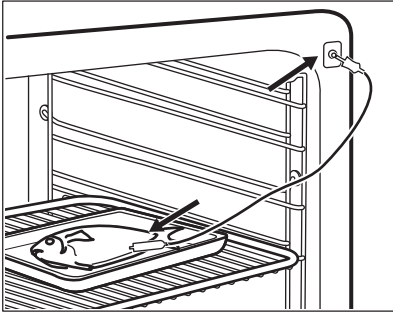
**Meat, poultry and fish**

**Casserole**




Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



**Step 4** Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven.  
The display shows the current temperature of: Food Sensor.

**Step 5**  - press to set the core temperature of the sensor.

**Step 6** **OK** - press to confirm.  
When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

**Step 7** Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.

 **WARNING!**

There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.



## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 Lock

**This function prevents an accidental change of the appliance function.**

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.  
Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.






 **OK** - press and hold to turn on the function.  
A signal sounds.  **OK** - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

## 9.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

 (°C)	 (h)
250 - maximum	3

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

## 9.3 Cooling fan

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

# 10. HINTS AND TIPS

## 10.1 Cooking recommendations



The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.




Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.




If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

## 10.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.


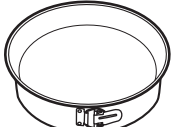


Use the third shelf position.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratin	200 - 220	45 - 55
Potato gratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Bread pudding	190 - 200	55 - 70
Rice pudding	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min)
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	70 - 80
White bread	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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






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

### 10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes





Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Baking on one level - baking in tins






		 °C	 min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2

Baking on one level - biscuits

Use the third shelf position.

		 °C	 min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30





### Multilevel baking - biscuits

		 °C	 min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

### Grill

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

## 11. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning



#### Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



### Everyday Use

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

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



### Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 11.2 How to clean: Cavity embossment

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

### Step 1

Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.

### Step 2

Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.

### Step 3

Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

For the function: Humidity Low clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.

## 11.3 How to remove: Shelf supports

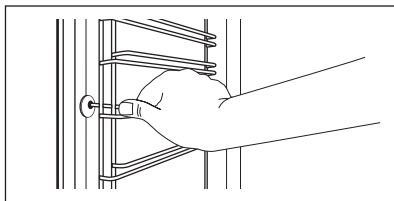
Remove the shelf supports to clean the oven.

### Step 1

Turn off the oven and wait until it is cold.

### Step 2

Pull the front of the shelf support away from the side wall.

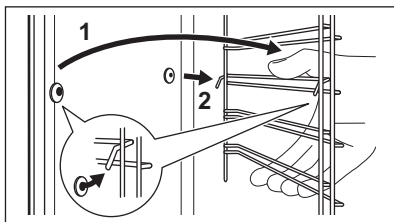


### Step 3

Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

### Step 4

Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



## 11.4 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

### **WARNING!**

There is a risk of burns.

### **CAUTION!**

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

### Before the Pyrolytic Cleaning:


Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories and removable shelf supports.

Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

### Pyrolytic Cleaning

#### Step 1

Enter menu: Cleaning .

#### Option

#### Duration

C1 - Light cleaning

1 h

C2 - Normal cleaning

1 h 30 min

C3 - Thorough cleaning

3 h

#### Step 2



**OK** - press to select the cleaning programme.

#### Step 3

**OK** - press to start the cleaning.

#### Step 4

After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.

 When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows: .

### When the cleaning ends:


Turn off the oven and wait until it is cold.

Clean the cavity with a soft cloth.

Remove the residue from the bottom of the cavity.

## 11.5 Cleaning Reminder

### The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.

 flashes in the display for 5 sec after each cooking session.

To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

## 11.6 How to remove and install: Door

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

### **WARNING!**

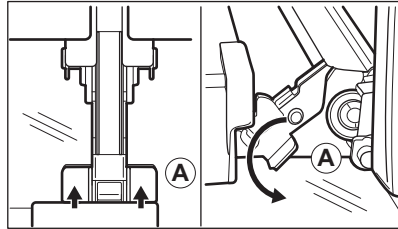
The door is heavy.

**⚠ CAUTION!**

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

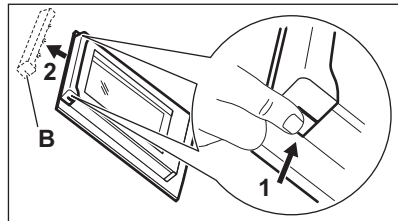
**Step 1** Fully open the door.

**Step 2** Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.



**Step 3** Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.

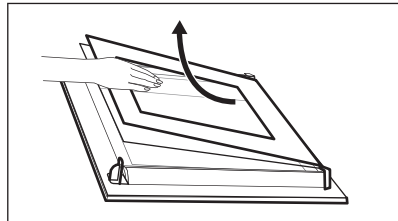
**Step 4** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



**Step 5** Pull the door trim to the front to remove it.

**Step 6** Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.

**Step 7** Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.



**Step 8** After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.

**Step 9** Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

## 11.7 How to replace: Lamp

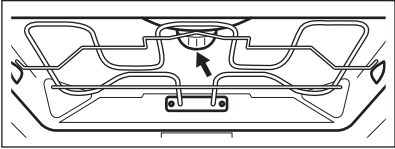
**⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

### Before you replace the lamp:

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

## Top lamp

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

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

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



#### The appliance does not turn on or does not heat up

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



#### Components

Problem	Check if...
---------	-------------





## Components

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



## Error codes

The display shows...	Check if...
Err C2	You removed the Food sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.

If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.



## Cleaning

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

## 12.2 Service data

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

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

<b>We recommend that you write the data here:</b>
---

Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	AEG	
Model identification	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Energy Efficiency Index	81.2	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

### 13.2 Energy saving



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

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

#### Cooking with fan

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

#### Residual heat

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

#### Keep food warm

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

#### Cooking with the lamp off

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

## Moist Fan Baking







Function designed to save energy during cooking.

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

turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

## 14. MENU STRUCTURE

### 14.1 Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
				
 - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press <b>OK</b> .	Select the setting.	<b>OK</b> - press to confirm setting.	Adjust the value and press <b>OK</b> .
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				

#### Menu structure

Assisted Cooking 


Cleaning 


Settings 

#### Settings

01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	04	Buzzer volume	1 - 4
05	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop 2 - Alarm	06	Uptimer	On / Off
07	Light	On / Off	08	Fast Heat Up	On / Off
09	Cleaning Reminder	On / Off	10	Demo mode	Activation code: 2468
11	Software version	Check	12	Reset all settings	Yes / No

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



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



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



Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	172
2. OHUTUSJUHISED.....	174
3. TOOTE KIRJELDUS.....	177
4. JUHTPANEEL.....	178
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	179
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	180
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	185
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	187
9. LISAFUNKTSIOONID.....	188
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	189
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	192
12. VEAOTSING.....	196
13. ENERGIATÕHUSUS.....	197
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	198
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	199

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet

ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

## **1.2 Üldine ohutus**

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

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riilutoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
--	--------------

Kapi laius	560 mm
------------	--------

Kapi sügavus	550 (550) mm
--------------	--------------

Seadme esiosa kõrgus	594 mm
----------------------	--------

Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm
-------------------------	--------

Seadme esiosa laius	595 mm
---------------------	--------

Seadme tagaosaga laius	559 mm
------------------------	--------

Seadme sügavus	567 mm
----------------	--------

Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
------------------------------	--------

Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskrivid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus

### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

isolatsiooniseadise. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinna.
- 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 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 küpsetamist 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!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahustage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- 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 vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine

### HOIATUS!

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

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:

- mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
- kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.

- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrge temperatuuril ja selle toingu käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
  - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
  - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkatttega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

## 2.6 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta:



Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

### 2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Kasutage ainult originaalvaruosi.

### 2.8 Kõrvaldamine

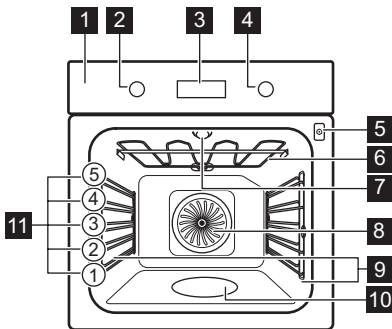
#### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade

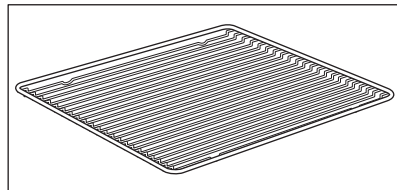


- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Toidutermomeetri pesa
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Ahjuõõnsus
- 11 Riili asendid

### 3.2 Lisatarvikud

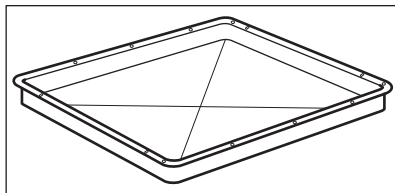
#### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



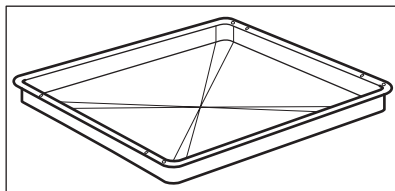
### Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



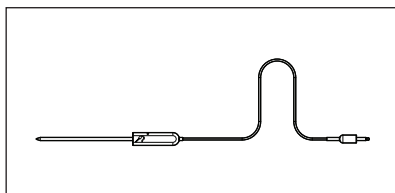
### Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



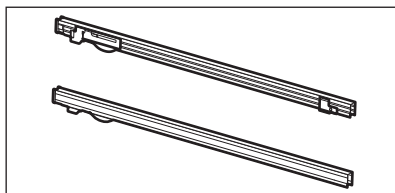
### Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



### Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



## 4. JUHTPANEEL

### 4.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 4.2 Juhtpaneeli ülevaade

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



Taimer



Kiirkuumutus



Sisevalgustus

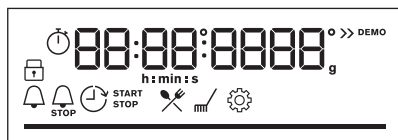


Toidutermomeeter

OK

Kinnitage seaded

## 4.3 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

### Ekraani indikaatorid

#### Põhiindikaatorid



Lukk



Juhendatud küpsetamine



Puhastamine



Seaded



Kiirkuumus

#### Taimeri indikaatorid



Minutilugeja



Lõpp



Viivitusae



Uptimer

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

Auruküpsetuse indikaator



Toidusensor indikaator



## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:




0:00


Seadke kellaeg. Vajutage nuppu **OK**.


### 5.2 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

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

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

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

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

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

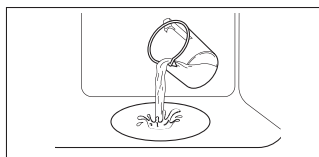
**1. samm** Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.

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

#### Auruküpsetus

Veenduge, et ahi on jahtunud.

**1. samm**



**2. samm**



**3. samm**



**4. samm**

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

Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.

Seadke aurukuumutuse funktsioon.

Seadke temperatuur.

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

#### Kui auruküpsetus lõpeb:

**1. samm**

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











**2. samm**

Avage ettevaatlikult uks. Eraldub aur võib põhjustada nahapõletust.

**3. samm**

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

## 6.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks, kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Madal niiskus	Niiskuse lisamiseks toiduvalmistamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Külmutatud toiduained	Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	See funktsioon on ette nähtud energia säästmiseks toiduvalmistamise ajal. Selle funktsiooni kasutamisel võib temperatuur seadme sees erineda seatud temperatuurist. Kasutatakse ära jääksoojust. Küttevõimsust võib vähendada. Lisateavet leiate peatükist "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Menüü	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

## 6.3 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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






Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus

pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.


## 6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine




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






Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.















Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.		Toidu küpsetamiskraad:	
<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>	
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>	<b>4. samm</b>
			
≡		P1 - P...	OK
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.
























## 6.5 Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Toidusensor kättesaadav. Pange Toidusensor roa kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub seade välja.















Selgitus	
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riuli tasand.

Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
<b>P1 Rostbiif, väheküps</b>		
<b>P2 Rostbiif, poolküps</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid	  2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P3 Rostbiif, täisküps</b>		
<b>P4 Steik, poolküps</b>	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	   3; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
P5	<b>Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha</b> (ribiliha, sisetükk, läbi- kasvanud)	1.5 - 2 kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	<b>Rostbiif, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)		 2; <b>küpsetusplaat</b>
P7	<b>Rostbiif, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P8	<b>Rostbiif, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)		
P9	<b>Filee, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)		 2; <b>küpsetusplaat</b>
P10	<b>Filee, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P11	<b>Filee, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)		
P12	<b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
P13	<b>Röstitud seakael või abatükk</b>	1.5 - 2 kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P14	<b>Rebitud sealiha</b> (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	<b>Sealiha seljatükk, värske</b>	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P16	<b>Searibid</b>	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 3; <b>ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	<b>Tallekoot, luudega</b>	1.5 - 2 kg; 7 –9 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P18	<b>Kana, terve</b>	1 - 1.5 kg; värsked	 2;  200 ml; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	<b>Pool kana</b>	0.5 - 0.8 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P20	<b>Kanarind</b>	180 - 200 g tükid	 2;  2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.





	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
P21	Kanakoivad, värsked	-	 3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	2 - 3 kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Hani, terve	4 - 5 kg	 2; <b>ahjupann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss	1 kg	 2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	 2; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P26	Kalafilee	-	 3; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>
P28	Õunakook	-	 2;  100 - 150 ml; <b>küpsetusplaat</b>
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm <b>traatrestil</b>
P30	Õunapirukas	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm <b>traatrestil</b>
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	 3; <b>ahjupann</b>
P32	Šokolaadimuffinid	-	 2;  100 - 150; muffinialus <b>traatrestil</b>
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann <b>traatrestil</b>
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
P35	Viilud	1 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>



	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
P39	Liha/(kõogivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5 kg	 2; vormiroog <b>traatrestil</b>
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b> Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2;  100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud <b>küpsetusplaat</b>
P42	Värske pitsa, paks	-	  2; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm <b>traatrestil</b>
P44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Teraviljad / Rukis / Tume leib	1 kg	  2;  150 ml; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann <b>traatrestil</b>

## 7. KELLA FUNKTSIOONID

### 7.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
 Minutilugeja	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
 Küpsetusaeg	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab tööd.
 Viivitusaeg	Algusaja 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

## Kuidas seadistada: Kellaeg



Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg.

Seadke kell.


Vajutage: OK.

## Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm



Vajutage: .

Näidikul kuvatakse:  
0:00  


2. samm




Seadke Minutilugeja

3. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

## Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm



Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. samm



Vajutage korduvalt: .

Näidikul kuvatakse:  
0:00  
  
STOP

3. samm




Seadke küpsetusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

## Kuidas seadistada: Viivitusae

1. samm



Seadke küpsetusrežiim.

2. samm



Vajutage korduvalt: .

3. samm



Seadke algusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

Näidikul kuvatakse:  
--:--  
 STOPP

5. samm




Seadke lõppaeg.

6. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.

## 8. TARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

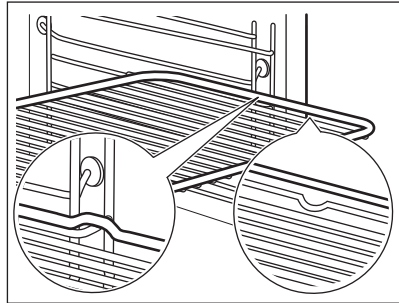
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

### 8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

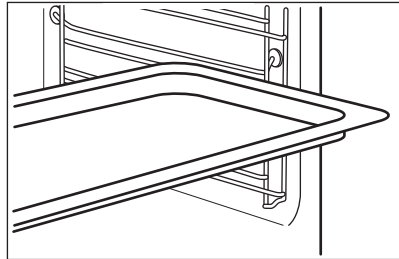
#### Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele.



#### Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



### 8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

  
Ahju temperatuur.

  
Toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

## 8.3 Kuidas kasutada: Toidusensor

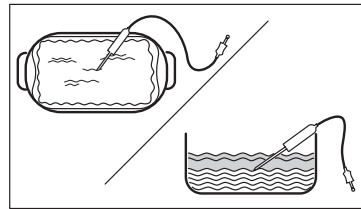
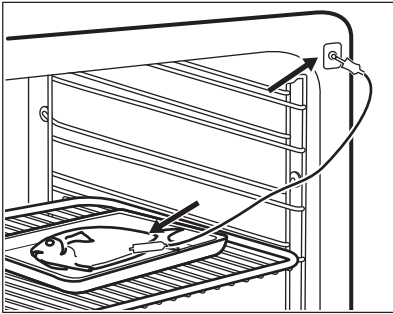
- 1. samm** Lülitage ahi sisse.
- 2. samm** Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
- 3. samm** Sisestamine: Toidusensor.


### Liha, linnuliha ja kala

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

### Vormiroog

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



- 4. samm** Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupesasse. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
- 5. samm**  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
- 6. samm** OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
- 7. samm** Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

### HOIATUS!

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

## 9. LISAFUNKTSIOONID


### 9.1 Lukk

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



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

## See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.





 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

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

 (°C)

 (h)

250 – maksimum

3

Automaatne väljalülitus ei tööta järgmiste funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Viivitusaeq.

## 9.3 Jahutusventilaator

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

# 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

## 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks



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

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

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

## 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Kasutage kolmandat riulitasandit.



Pastavorm






(°C)

200 - 220







(min)

45 - 55

	 (°C)	 (min)
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

### 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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






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






### 10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele





Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides






		 °C	 min	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	55 - 65	2

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

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised  
Kasutage kolmandat riulitasandit.





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

Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

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

Grill  
Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

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

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Märkused puhastamise kohta



**Puhastusvahendid**

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



**Igapäevane kasutamine**

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

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



**Lisatarvikud**

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 11.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

#### 1. samm

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

#### 2. samm

Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.

#### 3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

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

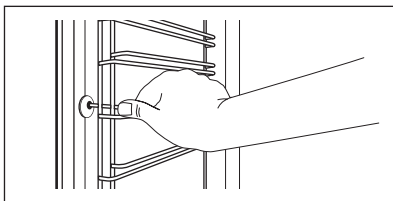
### 11.3 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .



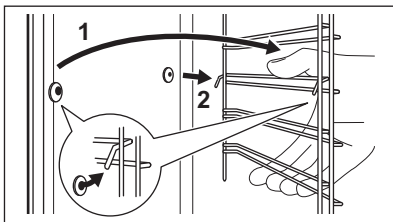
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

**2. samm** Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgselna küljest lahti.



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgselna küljest lahti ja eemaldage.

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



## 11.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.

**⚠ HOIATUS!**

Eksisteerib põletusoht.

### **⚠ ETTEVAATUST!**

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

### Enne Pürolüüspuhastamine:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

### Pürolüüspuhastamine

**1. samm**

Sisenege menüüsse: Puhastamine .

Funktsioon	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	3 h

**2. samm** OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.

**3. samm** OK – vajutage, et alustada puhastamist.

**4. samm** Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.

## Pürolüüspuhastamine

 Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil: .

## Kui puhastamine lõpeb:


Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.

Eemaldage jäägid ahju põhjast.

## 11.5 Puhastamise meeldetuletus

### Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:

 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi.

Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

## 11.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

### HOIATUS!

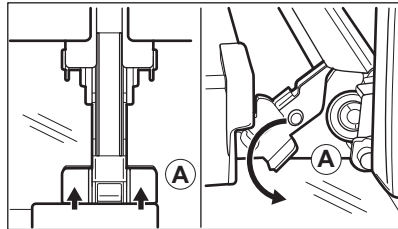
Uks on raske.

### ETTEVAATUST!

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

**1. samm** Sulgege uks korralikult.

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

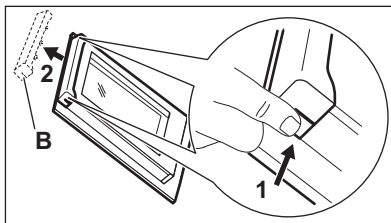


**3. samm** Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.

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

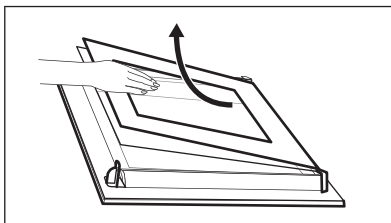
**5. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

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



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

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



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

## 11.7 Kuidas asendada: lamp

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

### Enne lambi vahetamist:

#### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

#### 2. samm

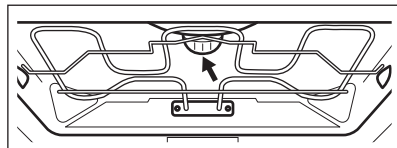
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

#### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Ülemine lamp

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



**2. samm** Puhastage klaaskate.

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

## 12. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



#### Seade ei lülitu sisse või ei kuumene

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



#### Komponendid

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



#### Veakoodid

Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
Err C3	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaage.

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



## Puhastamine

### Probleem

Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.

### Kontrollige, kas:

Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.

## 12.2 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

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

## 13. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	AEG	
Mudeli tunnus	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kamrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

## 13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga 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 seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

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

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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


## 14. MENÜÜ STRUKTUUR


### 14.1 Menüü

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

Seaded					
01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	06	Uptimer	Sisse/välja
07	Sisevalgustus	Sisse/välja	08	Kiirkuumutus	Sisse/välja
09	Puhastamise meeldetuletus	Sisse/välja	10	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
11	Tarkvaraversioon	Kontrollida	12	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.

# Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	200
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	202
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	206
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	207
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	208
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	209
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	214
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	216
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	218
10. CONSEILS.....	218
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	221
12. DÉPANNAGE.....	225
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	226
14. STRUCTURE DES MENUS.....	228
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	228

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités



physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

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

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

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

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

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

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

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.

- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

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

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

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

### **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux

changements de température et aux fumées émises.

- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.6 Éclairage interne

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut

### **AVERTISSEMENT!**

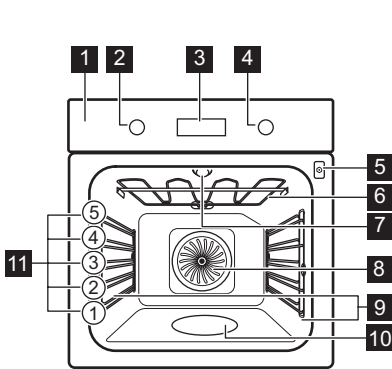
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

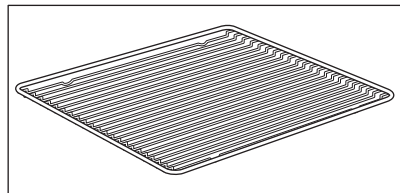


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Prise pour la sonde à viande
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Bac de la cavité
- 11 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

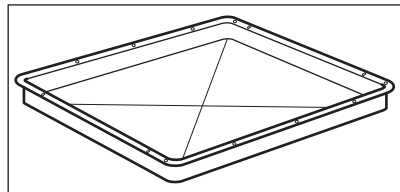
#### Grille métallique

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



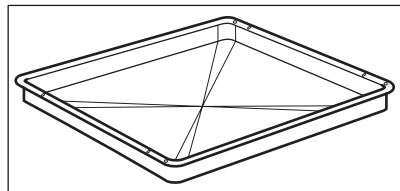
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



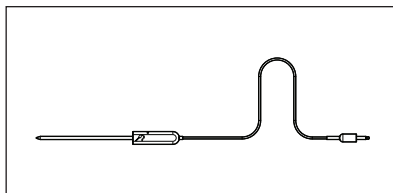
#### Plat à rôtir

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



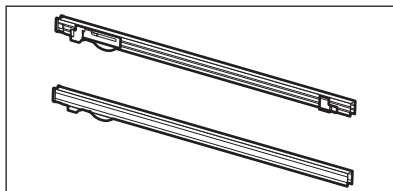
### Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



### Rails télescopiques

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



## 4. BANDEAU DE COMMANDE

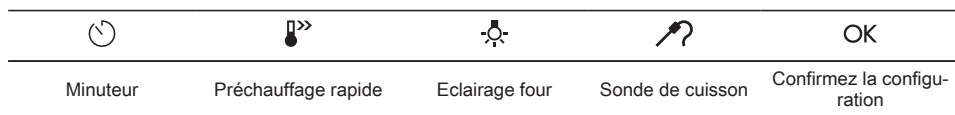
### 4.1 Manettes rétractables

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

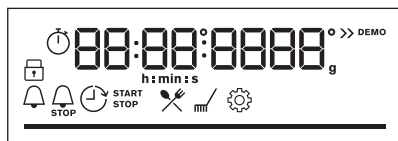
la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

### 4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez



### 4.3 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

### Voyants de l'affichage

Indicateurs de base



Touches Verrouil



Cuisson assistée



Nettoyage



Configura-  
tions



Préchauffage rapide

### Voyants du minuteur



Minuteur



Fin de cuisson



Départ différé



Compteur

**Barre de progression** - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.



Voyant de cuisson à la vapeur



Sonde de cuisson Voyant



## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :




00:00


Réglez l'heure. Appuyez sur la touche **OK**.

### 5.2 Préchauffage initial

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

**Étape 1** Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.

**Étape 2** Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 1 h.

**Étape 3** Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 15 min.



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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler les Modes de cuisson

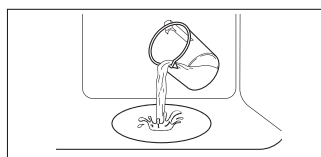
**Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.

**Étape 2** Tournez le bouton de commande pour régler la température.

#### Cuisson à la vapeur

Assurez-vous que le four est froid.

##### Étape 1



Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.

##### Étape 2



Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.

##### Étape 3



Régalez la température.

##### Étape 4

Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité.

Enfournez les aliments.

**i** La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

#### Lorsque la cuisson à la vapeur se termine :

##### Étape 1

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.

##### Étape 2

Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

##### Étape 3

Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.

### 6.2 Modes de cuisson










#### Mode de cuisson

#### Application



Chaleur tournante

Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.

Mode de cuisson	Application
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Humidité faible</b>	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Cuisson de sole</b>	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chaleur Tournante Humide</b>	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques concernant : Chaleur Tournante Humide.
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Menu</b>	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

### 6.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.





Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

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


## 6.4 Comment régler : Cuisson assistée




Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.






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













Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :		Le niveau de cuisson du plat :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonde de cuisson</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saignant</li> <li>• À point</li> <li>• Bien cuit</li> </ul>	
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			
Accédez au menu.	Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.
































## 6.5 Cuisson assistée


















Légende	
	Sonde de cuisson disponible. Placez le Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat. L'appareil se met à l'arrêt lorsque la température définie de Sonde de cuisson est atteinte.

Légende	
	La quantité d'eau pour la fonction vapeur.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>P1</b> Rôti de bœuf, saignant		
<b>P2</b> Rôti de bœuf, à point	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P3</b> Rôti de bœuf, bien cuit		
<b>P4</b> Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	   3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P5	<b>Bœuf rôti/braisé</b> (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	<b>Rôti de bœuf, saignant</b> (cuisson basse température)		
P7	<b>Rôti de bœuf, à point</b> (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P8	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> (cuisson basse température)		
P9	<b>Filet de bœuf rare</b> (cuisson lente)		
P10	<b>Filet de bœuf, moyen</b> (cuisson lente)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	<b>Filet de bœuf, cuit</b> (cuisson lente)		
P12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
P13	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1.5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P14	<b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	<b>Filet de porc frais</b>	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
P16	<b>Travers de porc</b>	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 3 <b>plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P17	<b>Gigot d'agneau avec os</b>	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	<b>Poulet entier</b>	1 - 1.5 kg ; frais	 2 ;  200 ml ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	<b>Demi poulet</b>	0.5 - 0.8 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	  3 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2 ; <b>poêle profonde</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Rôti haché	1 kg	  2 ; <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
P25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
P26	Filet de poisson	-	  3 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
P27	Cheesecake	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>
P28	Gâteau aux pommes	-	  2 ;  100 - 150 ml ; <b>plateau de cuisson</b>
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
P30	Tarte aux pommes	-	  2 ;  100 - 150 ml ;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>
P31	Brownies	2 kg de pâte	 3 ; <b>plat profond</b>
P32	Muffins au chocolat	-	  2 ;  100 - 150 ml ; bac à muffins sur <b>plateau métallique</b>
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P35	Pommes quartiers	1 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 3 ; plateau de cuisson
P38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 3 ; plateau de cuisson
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine	-	  2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique
P44	Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	  2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1 kg	  2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/grille métallique

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge

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

## 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

### Comment régler Heure actuelle

Étape 1



Étape 2



Étape 3



Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.

Réglez l'horloge.

Appuyez sur **OK**.

### Comment régler Minuteur

Étape 1



Appuyez sur :

L'affichage indique :  
0:00

Étape 2



Réglez la Minuteur

Étape 3



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### Comment régler Heure de cuisson

Étape 1



Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
0:00  
  
STOP

Étape 3



Réglez le temps de cuisson.

Étape 4



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### Comment régler Départ différé

Étape 1



Sélectionnez le mode de cuisson.

Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
l'heure actuelle  
 DÉ-MARRER

Étape 3



Réglez l'heure de départ.

Étape 4



Appuyez sur **OK**.

L'affichage indique :  
--:--  
 ARRÊ-TER

Étape 5




Réglez l'heure de fin.

Étape 6



Appuyez sur **OK**.

## Comment régler Départ différé

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

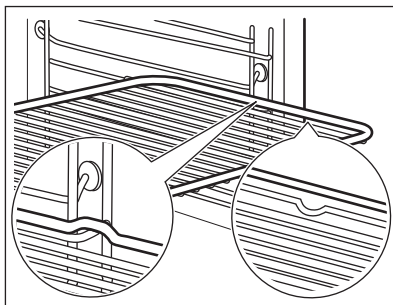
### 8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

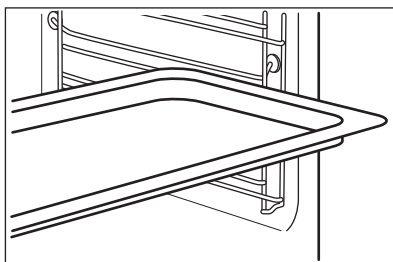
#### **Grille métallique:**

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



#### **Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



### 8.2 Sonde de cuisson

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

**Il y a deux températures à régler :**



La température du four.



La température au cœur.



### Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

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

## 8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

**Étape 1** Mettez en fonctionnement le four.

**Étape 2** Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

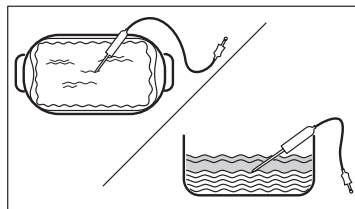
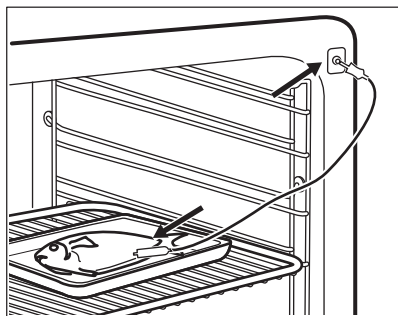
**Étape 3** Insérez : Sonde de cuisson.

### Viande, volaille et poisson

Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.

### Ragoût

Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.



**Étape 4** Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.

**Étape 5**  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

**Étape 6** **OK** - appuyez pour confirmer. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

**Étape 7** Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four.

### **AVERTISSEMENT!**

Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Touches Verrouil


**Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.**

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

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.



OK



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

 OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

### 9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

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

 (°C)

 (h)

250 -maximum

3

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

### 9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.




Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

## 10.2 Chaleur Tournante Humide

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

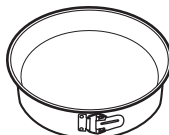
## 10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm



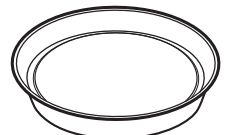
Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte






Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

## 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle





Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

## Cuisson sur un niveau - cuisson en moule






		 °C	 min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2

## Cuisson sur un niveau - biscuits

Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 °C	 min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30





## Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

## Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

		 min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage



**Agent nettoyant**

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



**Utilisation quotidienne**

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



**Accessoires**

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 11.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité

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

Étape 1

Étape 2

Étape 3

Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.

Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.

Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

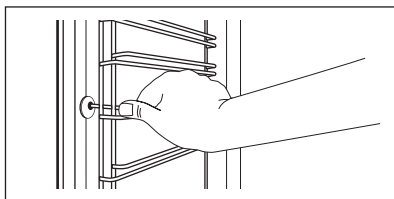
Pour la fonction : Humidité faible nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

### 11.3 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

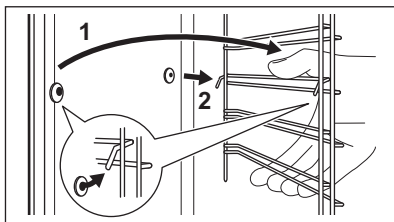
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

**Étape 4** Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



### 11.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlure.

#### **ATTENTION!**

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

#### Avant le Nettoyage par pyrolyse :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

#### Nettoyage par pyrolyse

**Étape 1**

Ouvrez le menu : Nettoyage  .



## Nettoyage par pyrolyse

Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	3 h

**Étape 2** OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.

**Étape 3** OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.

**Étape 4** Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.


 Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .

### Une fois le nettoyage terminé :

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

## 11.5 Nettoyage conseillé

### Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

## 11.6 Comment démonter et installer : Porte

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

### AVERTISSEMENT!

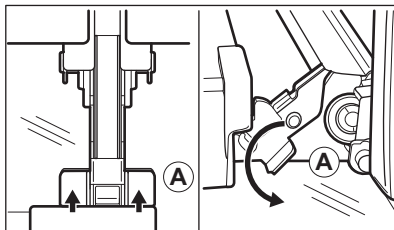
La porte est lourde.

### ATTENTION!

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

**Étape 1** Ouvrez entièrement la porte.

**Étape 2** Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

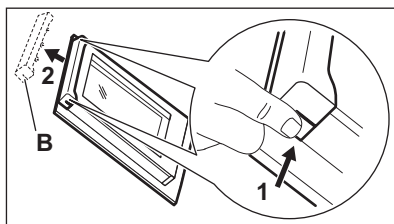


**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

**Étape 4** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

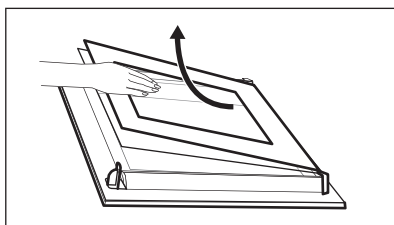
**Étape 5** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

**Étape 6** Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



**Étape 7** Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

**Étape 8** Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



**Étape 9** Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

## 11.7 Comment remplacer : Éclairage

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

### Avant de remplacer l'éclairage :

#### Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

#### Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

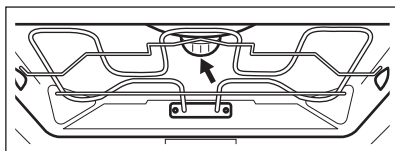
#### Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.



## Lampe supérieure

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Installez le diffuseur en verre.

## 12. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

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



#### L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



#### Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Chaleur Tournante Humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.



## Codes d'erreur

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

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



## Nettoyage

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

## 12.2 Données de maintenance

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

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

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

## 13.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt

l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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







### Chaleur Tournante Humide

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


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

## 14. STRUCTURE DES MENUS

### 14.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
				
 - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez la configuration.	<b>OK</b> - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur <b>OK</b> .
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .				

#### Structure du Menu

Cuisson assistée 


Nettoyage 


Configurations 

#### Configurations

01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt 2 - Alarme	06	Compteur	Marche / Arrêt
07	Eclairage four	Marche / Arrêt	08	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
09	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt	10	Mode démo	Code d'activation : 2468
11	Version du logiciel	Contrôle	12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

## 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



# კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება AEG-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მონმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია მისამართზე [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



მეტი რეცეპტისთვის, მინიმუმებისთვისა და ხარვეზების აღმოფხვრის მეთოდებისთვის, ჩამოტვირთეთ აპი **My AEG Kitchen**.



ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	230
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	233
3. პროდუქტის აღწერა.....	237
4. კონტროლის პანელი.....	238
5. პირველ გამოყენებამდე.....	239
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	240
7. საათის ფუნქციები.....	246
8. აქსესუარების გამოყენება.....	248
9. დამატებითი ფუნქციები.....	250
10. რჩევები და მითითებები.....	250
11. მოვლა და დასუფთავება.....	253
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	257
13. ენერგოეფექტურობა.....	258
14. მენიუს სტრუქტურა.....	260
15. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	261

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი უსაფრთხოებისთვის არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

## 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამოუდმებელი მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცნოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.

- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომოსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესაღებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.



- პიროლიზურ გასუფთავებამდე მოაცილეთ ყველა აქსესუარი და ზედმეტი ნადები / დაღვრილი სითხე მოწყობილობის ღრუს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.
- ჩამენებული ბლოკი უნდა შეესაბამებოდეს DIN 68930-ის სტაბილურობის მოთხოვნებს.

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ქვემოთ კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	578 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ

მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	576 მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	595 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	559 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	567 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	546 მმ
ღია კარის სიღრმე	1027 მმ
საკენტილაციო ნახვრეტის მინიმალური ზომა. ქვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახვრეტი	560x20 მმ
ქსელის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1500 მმ
სამაგრი ხრახნები	4x25 მმ

### 2.2 ელექტრო კავშირი

#### გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.

- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადაწყვეტილებები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოდებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეაერთებთ.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

### 2.3 გამოყენება

#### გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

#### გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
  - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი

ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.

- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მძიმეა!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

## 2.5 პიროლიზური წმენდა

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების / ხანძრის / ქიმიური გამონაბოლქვის (ორთქლის) რისკი პიროლიზურ რეჟიმში.

- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმლის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
  - საკვების ნებისმიერი ნარჩენი, ზეთის ან ცხიმის ლაქები/ ნარჩენები.
  - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რეღსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვამ პიროლიზს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკრობადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.
- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიტური წმენდის ყველა ინსტრუქცია.
- პიროლიტური წმენდის ფუნქციის გამოყენებისას ბავშვები მოარიდეთ მოწყობილობას. მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა გამაგრილებელი სარქველებიდან გამოდის ცხელი ჰაერი.
- პიროლიზური წმენდა მიმდინარეობს მაღალი ტემპერატურის ქვეშ, რამაც შესაძლოა გამოიწვიოს კვამლის გამოყოფა საკვების ნარჩენებისგან. ამიტომ მომხმარებლებს ვურჩევთ:
  - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
  - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია წინასწარი გაცხელების ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დადგაროთ ან დაასხათ წყალი ღუმლის კარზე პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიტური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი, როგორც აღწერილია, არ არის საზიანო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.
- პიროლიტური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მოარიდეთ მოწყობილობას შინაური

- ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძობიარენი იყვნენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.
- ქვაბები, ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ. შესაძლოა დაზიანდეს მაღალი ტემპერატურის პიროლიზური წმენდის ოპერაციის დროს.

## 2.6 შიდა განათება

### ⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.

- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

## 2.7 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

## 2.8 განკარგვა

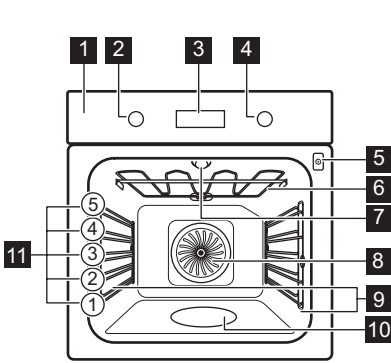
### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.
- მოხსენით კარის დამჭერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

### 3. პროდუქტის აღწერა

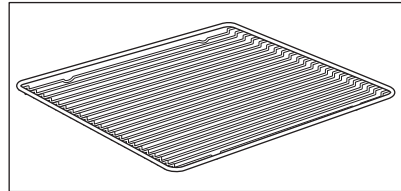
#### 3.1 ზოგადი მიმოხილვა



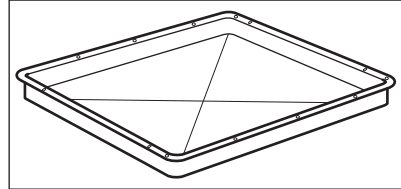
- 1 კონტროლის პანელი
- 2 გაცხელების ფუნქციების ღილაკი
- 3 დისპლეი
- 4 მართვის ღილაკი
- 5 საჭმლის სენსორის როზეტი
- 6 თერმომულემენტი
- 7 სანათი
- 8 ვენტილატორი
- 9 თაროს დამჭერი, მოსახსნელი
- 10 კამერის რელიეფი
- 11 თაროების პოზიციები

#### 3.2 აქსესუარები

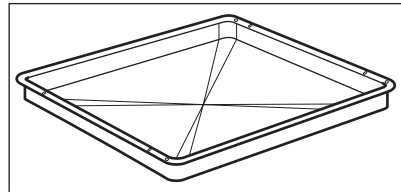
**გისოსებიანი თარო**  
ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.



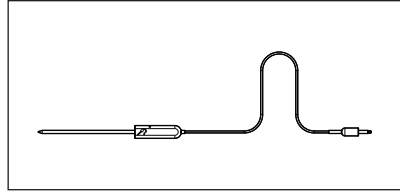
**საცხობი ლანგარი**  
ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.



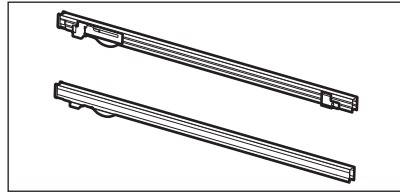
**გრილის / შესაწვავი ტაფა**  
გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.



საკვები პროდუქტების სენსორი  
საკვების შიგნით ტემპერატურის გასაზომად.



ტელესკოპური მიმმართველები  
ლანგრებისა და გისოსებიანი თაროს უფრო  
ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.



## 4. კონტროლის პანელი

### 4.1 გამოსაწევ-შესაწევი სახელურები

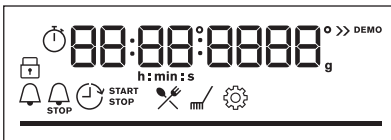
მოწყობილობის გამოსაყენებლად დააჭირეთ სახელურს. სახელური გამოდის.

### 4.2 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა

ელექტრო მოწყობილობის ჩასართავად აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია. ელექტრო მოწყობილობის გამოსართავად გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების მართვის სახელური.

				OK
ტაიმერი	სწრაფი გაცხელება	სინათლე	საკვები პროდუქტების სენსორი	დაადასტურეთ პარამეტრი

### 4.3 დისპლეი



ეკრანი ძირითადი ფუნქციებით.

### ეკრანის ინდიკატორები

ძირითადი ინდიკატორები

ჩაკეტვა	მომზადება დახმარებით	წმენდა	პარამეტრები	სწრაფი გაცხელება

**ტაიმერის ინდიკატორები**

  
წუთობრივი  
შემსწენებელი

  
STOP  
დასრულების დრო

  
დროის დაყენება

  
მუშაობის ტაიმერი

**პროგრესის ზოლი** - ტემპერატურისთვის ან დროისთვის. ზოლი სრულად წითლდება, როცა მოწყობილობა აღწევს დაყენებულ ტემპერატურას.

ორთქლზე მომზადების ინდიკატორი



საკვები პროდუქტების სენსორი ინდიკატორი



## 5. პირველ გამოყენებამდე

 **გარფთხილება!**

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 საწყისი წმენდა

**პირველ გამოყენებამდე გაწმინდეთ ცარიელი ღუმელი და დააყენეთ დრო:**




00:00


დროის დაყენება. დაჭირეთ OK.

### 5.2 თავდაპირველი წინასწარი გააცხელება

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი.

**ნაბიჯი 1** ღუმელიდან გამოილეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.

**ნაბიჯი 2** დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ამუშავეთ ღუმელი 1-სათვისსთ.

**ნაბიჯი 3** დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ამუშავეთ ღუმელი 15წთ.

 წინასწარი გააცხელების დროს ღუმელმა შესაძლოა გამოყოს სუნი და კვამლი. დარწმუნდით, რომ ოთახი ნიავედება.

## 6. ყოველდღიური გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.




### 6.1 დაყენების წესი: გაცხელების ფუნქციები

**ნაბიჯი 1** დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური და აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.

**ნაბიჯი 2** დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.

#### ორთქლზე მომზადება

დარწმუნდით, რომ ღუმელი ცივია.

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4
			ტენიანობისთვის წინასწარ გაცხელებით ღუმელი 10 წუთის განმავლობაში მოათავსეთ საკვები ღუმელში.
ავსეთ კამერის რელიეფური ნაწილი ონკანის წყლით.	აირჩიეთ ორთქლით გაცხელების ფუნქცია.	დააყენეთ ტემპერატურა.	

**i** კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ. არ აავსოთ ნელახლა კამერის რელიეფური ნაწილი საჭმლის მომზადების დროს ან ღუმელის გაცხელებისას.

#### როდესაც დასრულდება ორთქლზე მომზადება:

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების მართვის სახელურები ღუმელის გამოსართავად.	ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.	დარწმუნდით, რომ ღუმელი ცივია. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

### 6.2 გაცხელების ფუნქციები

გაცხელების ფუნქცია










გამოყენება



ნამდვილი კონვექციური მომზადება

ერთდროულად სამი თაროს ჰოზიცივაზე ცხობა და საჭმლის გამოშრობა. დააყენეთ ტემპერატურა 20-40 °C-ით უფრო დაბლა, ვიდრე კონვენციური მომზადება.



გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 კონვენციური მომზადება	საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.
 დაბალი ტენიანობა	საჭმლის მომზადების დროს ტენიანობის დამატება. ცხობის დროს სათანადო ფერისა და ხრამუნა ქერქის მიღება. შეთბობის დროს წვნიანობის მომატება. ხილისა ან ბოსტნეულის დაკონსერვება.
 პიცის ფუნქცია	პიცის გამოცხობა. ინტენსიური დაბრაწვა და ხრამუნა ძირის მიღება.
 ქვედა წვა	ხრამუნადიერიანი ნამცხვრების გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება.
 გაყინული საკვები	ნახევარფაბრიკატი პროდუქტების, მაგ.: სქლად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრების ან სპრინგ-როლების მომზადება.
 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით	ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის მოხმარების დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიმზურვალე. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით „ყოველდღიური გამოყენების“ თავში მოცემულ შემდეგ შენიშვნებს: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით.
 გრილი	საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახზვა.
 გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში	თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის მომზადება და შებრაწვა.
 მენიუ	მენიუში შესასვლელად: მომზადება დახმარებით, წმენდა, პარამეტრები.

### 6.3 შენიშვნები: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1-ით.

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ლუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი

ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ლუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, ცხობა ტენიანი ვენტილატორით. ენერჯის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით

თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერჯის დაზოგვა.


### 6.4 როგორ ავირჩიოთ: მომზადება დახმარებით




ქვემნიშნულში მოცემული ყოველი კერძისთვის მითითებულია რეკომენდებული ტემპერატურა და გაცხელების ფუნქცია. გამოიყენეთ ფუნქცია, რომ სწრაფად მოამზადოთ კერძი ნაგულისხმები პარამეტრებით. ამას გარდა, დროისა და ტემპერატურის შეცვლა ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებისას. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ თუ არის კერძი მზად.

ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, ასევე შეგიძლიათ მომზადებისას გამოიყენოთ:		კერძის მოსამზადებლად შესაფერი:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>საკვები პროდუქტების სენსორი</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>ნახევრად შემწვარი</li> <li>საშუალოდ შემწვარი</li> <li>კარგად შემწვარი</li> </ul>	
ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4
≡	✂	P1 - P...	OK
შეღით მენიუსი.	აირჩიეთ მომზადება დახმარებით. დააჭირეთ OK.	აირჩიეთ კერძი. დააჭირეთ OK.	ჩააღეთ კერძი ღუმელში. დაადასტურეთ პარამეტრი.













### 6.5 მომზადება დახმარებით

**წარწერა**

 საკვები პროდუქტების სენსორი ხელმისაწვდომია. მოათავსეთ საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის ყველაზე სქელ ნაწილში. მოწყობილობა გაითიშება, როდესაც მიღწეული იქნება დაყენებული საკვები პროდუქტების სენსორი ტემპერატურა.

წარწერა	
	ორთქლის ფუნქციისთვის საჭირო წყლის ოდენობა.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გაცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე.

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
<b>P1</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი		
<b>P2</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული	1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ სქელი ნაჭერი	 <b>2: საცხობი ლანგარი</b> შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
<b>P3</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული		
<b>P4</b> სტეიკი, საშუალოდ შებრაწული	180 - 220 გრ. თითო ნაჭერზე; 3 სმ სქელი ნაჭერი	 <b>3: შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე</b> შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
<b>P5</b> შემწვარი / მოშუშული საქონლის ხორცი (შემწვარი ნეკნი, საქონლის ბარკლის რბილი ნაწილი, ჩალადაჯი)	1.5 - 2 კგ	 <b>2: შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე</b> შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში.
<b>P6</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
<b>P7</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ სქელი ნაჭერი	 <b>2: საცხობი ლანგარი</b> გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები ან უბრალოდ მარილი და ახლად დაფჭული წიწაკა. შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
<b>P8</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული (ნელი მომზადება)		
<b>P9</b> საქონლის ხორცის ფილე, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
<b>P10</b> საქონლის ხორცის ფილე, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	0,5 - 1,5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	 <b>2: საცხობი ლანგარი</b> გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები ან უბრალოდ მარილი და ახლად დაფჭული წიწაკა. შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
<b>P11</b> საქონლის ხორცის ფილე, შებრაწული (ნელი მომზადება)		
<b>P12</b> შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი)	0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სქელი ნაჭერი	 <b>2: შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე</b> გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დაამატეთ სითხე. შეწვით თავდახურული.





კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
<b>P13</b> ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი	1.5 - 2 კგ	 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
<b>P14</b> ღორის ხორცის აწეწილი (ნელი მომზადება)	1.5 - 2 კგ	 2; საცნობი ლანგარი გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ, რათა თანაბრად დაიბრაწოს.
<b>P15</b> ღორის ზურგიდან ამოჭრილი ხორცის რბილი ნაჭერი, ახალი	1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
<b>P16</b> ღორის ნეკნები	2 - 3 კგ; გამოიყენეთ უმი, 2-3 სმ თხელი ნეკნი	 3; ღრმა ტაფა ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
<b>P17</b> ცხვრის ფეხი ძვლებით	1.5 - 2 კგ; 7 - 9 სმ სქელი ნაჭერი	 2; შესაწავი ჭურჭელი საცნობ ლანგარზე დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
<b>P18</b> მთლიანი ქათამი	1 - 1.5 კგ; ახალი	 2;  200 მლ; კასეროლის ჭურჭელი საცნობ ლანგარზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
<b>P19</b> ნახევარი ქათამი	0.5 - 0.8 კგ	 3; საცნობი ლანგარი გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
<b>P20</b> ქათმის მკერდი	180 - 200 გრ. თითო ნაჭერზე	 2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. შეწვიეთ ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე.
<b>P21</b> ქათმის ფეხები, ახალი	-	 3; საცნობი ლანგარი თუ ქათმის ფეხები ჯერ დაამარინადეთ, მოსამზადებლად გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივი პერიოდი.
<b>P22</b> მთლიანი იხვი	2 - 3 კგ	 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. მოათავსეთ ხორცი შესაწავ ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
<b>P23</b> მთლიანი ბატი	4 - 5 კგ	 2; ღრმა ტაფა გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დადეთ ხორცი ღრმა საცნობ ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P24 ხორცის ნაჭერი	1 კგ	2; ბადისებრი თარო გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
P25 მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი	0.5 - 1 კგ თითო თევზზე	2; საცნობი ლანგარი შეავსეთ თევზი კარაქით და გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები და მწვანილი.
P26 თევზის ფილე	-	3; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
P27 ჩიზქეიქი	-	2;  28 სმ თუნუქის საცნობი ფორმა ბადისებრ თაროზე
P28 ვაშლის ნამცხვარი	-	2;  100-150 მლ; საცნობი ლანგარი
P29 ვაშლის ტარტი	-	2; ღვეზელის ფორმა ბადისებრ თაროზე
P30 ვაშლის ღვეზელი	-	2;  100-150 მლ;  22 სმ ღვეზელის ფორმა ბადისებრ თაროზე
P31 ბრაუნი	2 კგ ცომის	3; ღრმა ტაფა
P32 შოკოლადის მაფინები	-	2;  100-150 მლ; მაფინის ლანგარი ბადისებრ თაროზე
P33 ფუნთუშის ნამცხვარი	-	2; ფუნთუშის ტაფა ბადისებრ თაროზე
P34 გამომცხვარი კარტოფილი	1 კგ	2; საცნობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცნობ ლანგარზე.
P35 მსხვილად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრები	1 კგ	3; საცნობი ლანგარი საცნობი ქაღალდით გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.
P36 გრილზე მომზადებული შერეული ბოსტნეული	1 - 1.5 კგ	3; საცნობი ლანგარი საცნობი ქაღალდით გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.
P37 კროკეტები, გაყინული	0.5 კგ	3; საცნობი ლანგარი
P38 შემწვარი კარტოფილი, გაყინული	0.75 კგ	3; საცნობი ლანგარი
P39 ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით	1 - 1.5 კგ	2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
<b>P40</b> კარტოფილის გრატენი (უმი კარტოფილი)	1 - 1.5 კგ	☐ 1; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გადააბრუნეთ კერძები მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
<b>P41</b> პიცა ახალი, თხელი	-	☑ ☐ 2; ☑ 100 მლ; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით
<b>P42</b> პიცა ახალი, სქელი	-	☑ ☐ 2; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით
<b>P43</b> კიში	-	☐ 2; საცხობი თუნუქის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
<b>P44</b> ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური	0.8 კგ	☑ ☐ 2; ☑ 150 მლ; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.
<b>P45</b> მთლიანი მარცვლეულის / ჭვავის / შავი პური	1 კგ	☑ ☐ 2; ☑ 150 ml; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით / ფუნთუშის ტაფით ბადისებრ თაროზე

## 7. საათის ფუნქციები

### 7.1 საათის ფუნქციები

საათის ფუნქციები	გამოყენება
 წუთობრივი შემსენებელი	ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
 მომზადების დრო	ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელების ფუნქცია გაჩერდება.
 დროის დაყოვნება	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.
 მუშაობის ტაიმერი	მაქსიმალური პერიოდი შეადგენს 23 სთ-სა და 59 წთ-ს. ეს ფუნქცია არ ახდენს გავლენას ღუმელის მუშაობაზე. იმისათვის, რომ ჩართოთ და გამოერთოთ მუშაობის ტაიმერი, აირჩიეთ: მენიუ, პარამეტრები.

### 7.2 როგორ დავაყენოთ: საათის ფუნქციები

როგორ დავაყენოთ: დღის მონაკვეთი		
ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3

**როგორ დავაყენოთ: დღის მონაკვეთი**



დღის მონაკვეთის შესაცვლელად, შედით მენიუში და აირჩიეთ „პარამეტრები“, „დღის მონაკვეთი“.

დააყენეთ საათი.

დააჭირეთ: OK-ით.

**როგორ დავაყენოთ: წუთობრივი შემსენებელი**

ნაბიჯი 1



დააჭირეთ: -ით.

დისპლეიზე დაჩვენდება:  
0:00

ნაბიჯი 2



დააყენეთ წუთობრივი შემსენებელი

ნაბიჯი 3



დააჭირეთ: OK-ით.

ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუათვლას.

**როგორ დავაყენოთ: მომზადების დრო**

ნაბიჯი 1



აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.

ნაბიჯი 2



დააჭირეთ რამდენჯერმე: -ით.

დისპლეიზე დაჩვენდება:  
0:00

STOP

ნაბიჯი 3



დააყენეთ მომზადების დრო.

ნაბიჯი 4



დააჭირეთ: OK-ით.

ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუათვლას.

**როგორ დავაყენოთ: დროის დაყოვნება**

ნაბიჯი 1



აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.

ნაბიჯი 2



დააჭირეთ რამდენჯერმე: -ით.

ეკრანი აჩვენებს: დღის მონაკვეთს



დაწყება

ნაბიჯი 3



დააყენეთ დაწყების დრო.

ნაბიჯი 4



დააჭირეთ: OK-ით.

დისპლეიზე დაჩვენდება:  
--:--

გაჩერება

ნაბიჯი 5



დააყენეთ დასრულების დრო.

ნაბიჯი 6



დააჭირეთ: OK-ით.

ტაიმერი დაიწყებს ათვლას დაყენებულ დაწყების დროზე.

## 8. აქსესუარების გამოყენება

### **⚠ გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

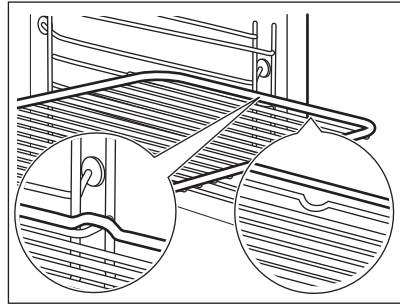
საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

### 8.1 აქსესუარების ჩასმა

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების

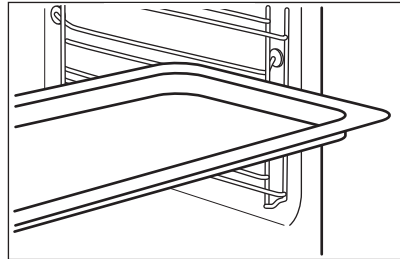
გისოსებიანი თარო:

შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



საცხობი ლანგარი / ღრმა ტაფა:

შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



### 8.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

საკვები პროდუქტების სენსორი - ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

°C

ღუმელის ტემპერატურა.



შიდა ტემპერატურა.

მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:

ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.

არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.

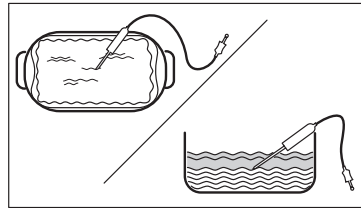
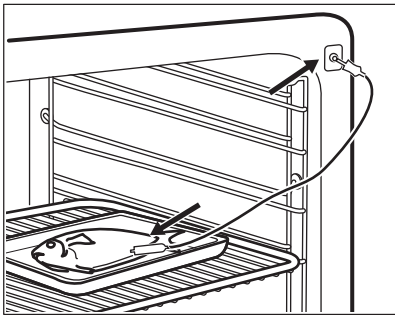
მომზადების დროს ის უნდა დარჩეს კერძში.



### 8.3 გამოყენების წესები: საკვები პროდუქტების სენსორი

- ნაბიჯი 1** ჩართეთ ღუმელი.
- ნაბიჯი 2** განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.
- ნაბიჯი 3** ჩადეთ: საკვები პროდუქტების სენსორი.

ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი	კასეროლი
<p>ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ხორცის, თევზის ცენტრში, თუ შესაძლებელია, ყველაზე სქელ ნაწილში. დარწმუნდით, რომ მინიმუმ 3/4 საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნითაა.</p>	<p>ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ზუსტად კასეროლის ცენტრში. საკვები პროდუქტების სენსორი ცხობის დროს სტაბილურად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭლის რგოლი, რომ დაამაგროთ სილიკონის სახელური საკვები პროდუქტების სენსორი. წვერი საკვები პროდუქტების სენსორი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ლანგრის ძირს.</p>



- ნაბიჯი 4** დააერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მტეფსელის როზეტში ღუმელის წინ. ეკრანზე ნაჩვენებია მიმდინარე ტემპერატურა: საკვები პროდუქტების სენსორი.
- ნაბიჯი 5** - დააჭირეთ სენსორის შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად.
- ნაბიჯი 6** **OK** - დააჭირეთ დასადასტურებლად. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეგიძლიათ აირჩიოთ შეწყვეტა ან განაგრძოთ მომზადება იმაში დასარწმუნებლად რომ საკვები კარგად არის მომზადებული.
- ნაბიჯი 7** გამოაძვრეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მტეფსელის როზეტიდან და ამოიღეთ კერძი ღუმელიდან.

**⚠ გარფთხილება!**

ვინაიდან ცხელდება არსებობს დამწვრობის მიღების საკვები პროდუქტების სენსორი რისკი. როზეტის ამოძრობისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე და მოაშორეთ საკვებს.

## 9. დამატებითი ფუნქციები

### 9.1 ჩაკეტვა

**ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.**

ღუმელის მუშაობის დროს ჩართვის შემთხვევაში - მუშაობა არჩეულ რეჟიმში გაგრძელდება, მართვის პანელი დაიბლოკება.

თუ ჩართავთ, როდესაც ღუმელი გამორთულია - ღუმელი ვეღარ ჩაირთვება, მართვის პანელი დაიბლოკება.



OK



OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად. გაისმის სიგნალი.

OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს ფუნქციის გამოსართავად.

ⓘ აციმციმდება 3-ჯერ  - როდესაც ბლოკირება ჩართულია.

### 9.2 ავტომატური გამორთვა

უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი ფუნქცია არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამორთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ.

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

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს შემდეგ ფუნქციებთან: სინათლე, საკვები პროდუქტების სენსორი, დროის დაყოვნება.

### 9.3 გამაგრილებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრილებელი ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრილებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრილებამდე განაგრძობს.

## 10. რჩევები და მითითებები

### 10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ⓘ




ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობარო მითითებებია. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტზე და გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

შესაძლოა, მოწყობილობამ ადრინდელი მოწყობილობისგან განსხვავებულად დააცხოს ან შეწვას პროდუქტი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

## 10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

გამოიყენეთ მესამე თაროს პოზიცია.

	 (°C)	 (წთ)
პასტა გრატენი	200 - 220	45 - 55
კარტოფილის გრატენი	180 - 200	70 - 85
მუსაკა	170 - 190	70 - 95
ლაზანია	180 - 200	75 - 90
კანელონი	180 - 200	70 - 85
პურის პუდინგი	190 - 200	55 - 70
ბრინჯის პუდინგი	170 - 190	45 - 60
ბისკვიტის ნარევისგან მომზადებული ვაშლის ნამცხვარი (ნამცხვრის მრგვალი ფორმა)	160 - 170	70 - 80
თეთრი პური	190 - 200	55 - 70

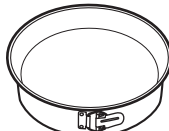
## 10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.



პიცის ტაფა

მუქი, არაამრეკლავი  
დiameterი 28 სმ



საცხობი ლანგარი

მუქი, არაამრეკლავი  
დiameterი 26 სმ



საცხობი  
ფორმები

კერამიკა  
დiameterი 8 სმ,  
სიმაღლე 5 სმ



ტალღოვანი ფორმა






მუქი, არაამრეკლავი  
დiameterი 28 სმ

## 10.4 საჭმლის მომზადების ცხრილები სატესტო დაწესებულებებისთვის





ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს: EN 60350, IEC 60350.






ერთ დონეზე ცხობა - საცხობ ფორმებში ცხობა


		 °C	 წთ	
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 60	2
უცხიმო ბისკვიტი	კონვენციური მომზადება	160	45 - 60	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	180	55 - 65	1
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 35	2
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	140	25 - 35	2

ერთ დონეზე ცხობა - ბისკვიტები გამოიყენეთ მესამე თაროს პოზიცია.

		 °C	 წთ
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ლუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	20 - 30
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ლუმელი	კონვენციური მომზადება	170	20 - 30

რამდენიმე დონიანი ცხობა - ბისკვიტები





		 °C	 წთ	
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 45	2 / 4
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ლუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	25 - 35	1 / 4
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 55	2 / 4

				
ვაშლის ღვეზელი, 1 ფორმა თითო ცხაურაზე (Ø 20 სმ)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160 °C	წთ 55 - 65	2 / 4

გრილზე შეწვა

წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 5 წუთის განმავლობაში.

მოამზადეთ გრილზე მაქსიმალური ტემპერატურის პარამეტრით.

			
გახუნული პური	გრილი	წთ 1 - 2	5
საქონლის ხორცის სტეიკი, შებარუნეთ ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ	გრილი	24 - 30	4

## 11. მოვლა და დასუფთავება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით



საწმენდი  
საშუალებები

მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.

მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.



ყოველდღიური  
მომზარება

გაწმინდეთ კამერა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმების ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ, შესაძლოა, ხანძარი გამოიწვიოს.

არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. კამერა გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.



აქსესუარები

ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გ გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებებიანი საგნებით.

## 11.2 გასუფთავების წესი: კორპუსის რელიეფური ნაწილი

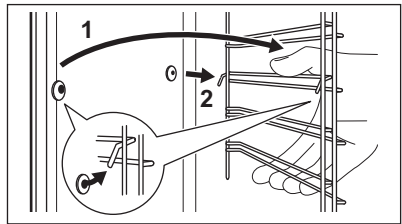
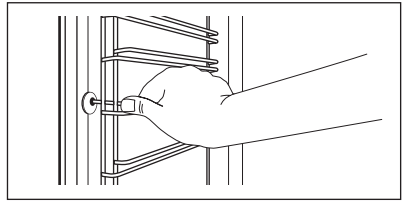
გაწმინდეთ კამერის რელიეფური ნაწილი, რომ მოაცილოთ კირქვული ნაღები საჭმლის ორთქლით მომზადების შემდეგ.

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
დაასხით: 250 მლ თეთრი ძმარი კამერის რელიეფურ ნაწილში. გამოიყენეთ მაქსიმუმ 6%-იანი ძმარი დანამატების გარეშე.	აცადეთ ძმარს კირქვულ ნაღებთან გახსნა გარემოს ტემპერატურაზე 30 წუთის განმავლობაში.	გაწმინდეთ კამერა თბილი წყლითა და რბილი ტილოთი.
ფუნქციისთვის: დაბალი ტენიანობა გაწმინდეთ ღუმელი საჭმლის მომზადების ყოველი 5-10 ციკლის შემდეგ.		

## 11.3 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

თაროს დამჭერის მოხსნა ღუმელის გასასუფთავებლად.

ნაბიჯი 1	გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.
ნაბიჯი 2	გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.
ნაბიჯი 3	გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
ნაბიჯი 4	დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმდევრობით. ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.



## 11.4 გამოყენების წესი: პიროლიზური წმენდა

ღუმლის გასაწმენდად გამოიყენეთ პიროლიზური წმენდა.

### ⚠ გარფთხილება!

არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

### ⚠ ფრთხილად!

იმავე კარადაში თუ სხვა მოწყობილობაცაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შესაძლოა გამოიწვიოს ღუმლის დაზიანება.

### სანამ პიროლიზური წმენდა:

გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას.

მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნა და დამჭერები.

გასუფთავეთ ღუმლის ქვედა ზედაპირი და კარის შიდა მინა თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

### პიროლიზური წმენდა

ნაბიჯი 1

მენიუში შესვლა: წმენდა  $\sqrt{\quad}$ .

ოფცია

ნანგრძლივობა

C1 - მსუბუქი დასუფთავება

1 h

C2 - სტანდარტული დასუფთავება

1 h 30 min

C3 - საგულდაგულო დასუფთავება

3 h

ნაბიჯი 2

OK - დააჭირეთ გასუფთავების პროგრამის ასარჩევად.

ნაბიჯი 3

OK - დააჭირეთ გასუფთავების დასაწყებად.

ნაბიჯი 4

გასუფთავების შემდეგ გამორთულ მდგომარეობაში გადაიყვანეთ გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური.

**i** წმენდის დაწყებისას ღუმელის კარი იბლოკება და ნათურა ითიშება. კარის განბლოკვამდე ეკრანი აჩვენებს:  $\square$ -ით.

### როცა დასუფთავება დასრულდება:

გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას.

გაწმინდეთ კამერა რბილი ტილოთი.

მოაცილეთ ნარჩენი კამერის ძირს.

## 11.5 წმენდის შემსენებელი

ღუმელი შეგანსენებთ, როდის უნდა გაიწმინდოს პიროლიტური გასუფთავებით.

$\sqrt{\quad}$  ციმციმებს ეკრანზე საჭმლის მომზადების ყოველი სეანსის შემდეგ 5 წამის განმავლობაში.

შეხსენების გამოსართავად გახსენით მენიუ და აირჩიეთ პარამეტრები, წმენდის შემსენებელი.

## 11.6 როგორ მოვხსნათ და დავამონტაჟოთ: კარი

გაწმენდის მიზნით თქვენ შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელის მოხსნა. მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.

**⚠ გარფთხილება!**

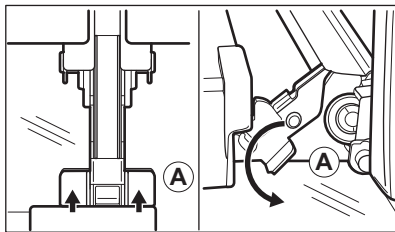
კარი მძიმეა.

**⚠ ფრთხილად!**

ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

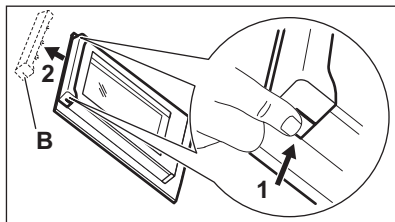
**ნაბიჯი 1** ბოლომდე გააღეთ კარი.

**ნაბიჯი 2** ასწიეთ და დააწეეთ კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს (A).



**ნაბიჯი 3** დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (დაახლოებით 70°-იანი კუთხე). დაიჭირეთ კარი ორივე მხრიდან და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ღუმელიდან. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.

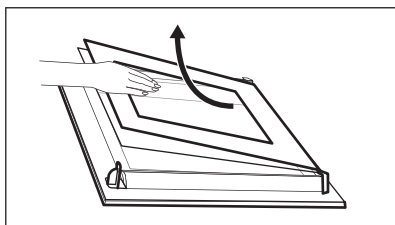
**ნაბიჯი 4** დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეეთ შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



**ნაბიჯი 5** კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.

**ნაბიჯი 6** სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმართველიდან გარეთ.

**ნაბიჯი 7** მინის პანელი წყლითა და საპნით გასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გასუფთავებთ.



**ნაბიჯი 8** გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

**ნაბიჯი 9** პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი. დარწმუნდით რომ შუშები სწორი პოზიციაშია მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს.

## 11.7 გამოცვლის წესი: ნათურა

### ⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.  
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

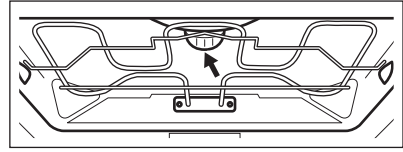
### ნათურის გამოცვლამდე:

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
გამორთეთ ღუმელი. დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაცივდება.	გამოაერთეთ ღუმელი ქსელიდან.	დადეთ ტილო კამერის ძირზე.



## ზედა სანათი

**ნაბიჯი 1** დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.



**ნაბიჯი 2** გაწმინდეთ მინის საფარი.

**ნაბიჯი 3** შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300 °C ტემპერატურის მიმართ მდედგი ნათურით.

**ნაბიჯი 4** დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

## 12. პრობლემის აღმოფხვრა

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

ნებისმიერ შემთხვევაში, რომელიც არ არის მოცემული ამ ცხრილში, გთხოვთ დაუკავშირდეთ ავტორიზებული მომსახურების ცენტრს.



### ელექტრო მოწყობილობა არ ირთვება ან არ თბება

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
თქვენ ვერ ააქტიურებთ ან ამუშავებთ ელექტრო მოწყობილობას.	ელექტრო მოწყობილობა სწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ავტომატური გამორთვის ფუნქცია გათიშულია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	დამცველი არ არის გადამწვარი.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	დაბლოკვის ფუნქცია გამორთულია.



### კომპონენტები

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ნათურა გამორთულია.	ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა გადამწვარი.
ეს საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს.	შტექერი საკვები პროდუქტების სენსორი ბოლომდეა ჩასმული შტეფსელის როზეტში.



## შეცდომის კოდები

### ეკრანზე აისახება...

### შეამოწმეთ თუ...

Err C2	თქვენ გამოაძვრეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეკერი შტეფსელის როზეტიდან.
Err C3	მოწყობილობის კარი დახურულია ან კარის საკეტი არ არის გატეხილი.
Err F102	ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.
Err F102	კარის საკეტი არ არის გატეხილი.
00:00	ელექტროენერჯის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.

თუ ეკრანზე გამოჩნდება შეცდომის კოდი, რომელიც არ არის ამ ცხრილში, გამორთეთ და ჩართეთ ამნთები მოწყობილობის გადატვირთვისთვის. თუ შეცდომის კოდი მეორდება, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.



## წმენდა

### პრობლემა

### შეამოწმეთ თუ...

წყალი უონავს დრუს ხრახნიდან.	კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია.
------------------------------	--

## 12.2 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

### გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.)	.....
პროდუქტის ნომერი (PNC)	.....
სერიული ნომერი (S.N.)	.....

## 13. ენერგოეფექტურობა


### 13.1 პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი ევროკავშირის ეკოდიზაინისა და ენერგოეტიკეტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციების შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	AEG
მოდელის იდენტიფიკაცია	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665

ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2
ენერგოეფექტურობის კლასი	A+
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	1.09 კვტ/თ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.69 კვტ/თ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	71 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი
მასა	BPE556360M 35.0 კგ
	BPK556360M 35.0 კგ

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტროხელსაწყოები საჭმლის მოსამზადებლად -ნაწილი 1: ქურები, ლუმენები, ორთქლის ლუმენები და გრილები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

### 13.2 ენერგიის დაზოგვა

 მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ნშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასაადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გაცხელებთ მოწყობილობას.

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

**საჭმლის მომზადება ვენტილაციით** როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილაციით მზადების ფუნქციები.

#### ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი

ვენტილატორი და ნათურა განაგრძობს მუშაობას. როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს. მისი გამოყენებით შეგიძლიათ საკვები თბილად შეინახოთ.

ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოიყენება.

#### შეინახეთ საკვები თბილად

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

#### გათიშული ნათურით მზადება

გამორთეთ ნათურა საჭმლის მომზადების პროცესში. ჩართეთ ის მხოლოდ მაშინ, როცა დაგჭირდებათ.

#### ცხობა ტენიანი ვენტილაციით






ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება.

შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ ნათურა, მაგრამ აღნიშნული ქმედება შეამცირებს ენერჯის მოსალოდნელ დანაზოგს.

## 14. მენიუს სტრუქტურა

### 14.1 მენიუ

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4	ნაბიჯი 5
				
≡ - აირჩიეთ, რომ გახსნათ მენიუ.	აირჩიეთ ვარიანტი, რომელსაც გთავაზობთ მენიუ სტრუქტურა და დააჭირეთ ღილაკს "OK".	აირჩიეთ პარამეტრი.	OK - დააჭირეთ პარამეტრის დასადასტურებლად.	დააკორექტირეთ მნიშვნელობა და დააჭირეთ ღილაკს "OK".

გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ მენიუ.

#### მენიუ სტრუქტურა

მომზადება დახმარებით 



წმენდა 

პარამეტრები 

#### პარამეტრები

01	დღის მონაკვეთი	შეცვლა	02	ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5
03	ღილაკის ტონები	1 - მოკლე ხმოვანი სიგნალი 2 - დაჩხაკუნება 3 - ხმა გამორთულია	04	ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
05	საკვები პროდუქტების სენსორი მოქმედება	1 - გამაფრთხილებელი სიგნალი და შეწყვეტა 2 - გამაფრთხილებელი სიგნალი	06	მუშაობის ტაიმერი	ჩართვა / გამორთვა
07	სინათლე	ჩართვა / გამორთვა	08	სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
09	წმენდის შემსუბუქებელი	ჩართვა / გამორთვა	10	დემო-რეჟიმი	ლიცენზიის ამოქმედების კოდი: 2468
11	პროგრამული ვერსია	შემოწმება	12	ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა

## 15. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი .  
ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის  
კონტეინერებში გადასამუშავებლად.  
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის  
ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და  
ელექტრონული მოწყობილობების  
ნარჩენების გადამუშავებით. არ  
გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო  
ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ  
პროდუქტი ადგილობრივ  
გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან  
დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ  
ოფისს.

# Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	262
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	264
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	268
4. BEDIENFELD.....	269
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	270
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	271
7. UHRFUNKTIONEN.....	276
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	278
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	280
10. TIPPS UND HINWEISE.....	281
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	283
12. FEHLERSUCHE.....	287
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	288
14. MENÜSTRUKTUR.....	290
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	290

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen

Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

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

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

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.



- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

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

## 2.2 Elektrischer Anschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

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

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolytische Reinigung

### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich

Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.

- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

## 2.6 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung

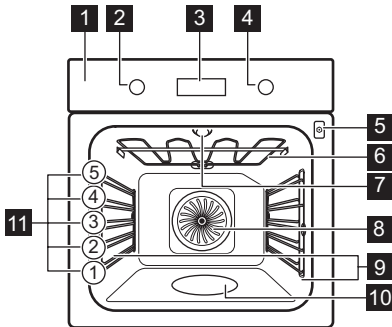
### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht

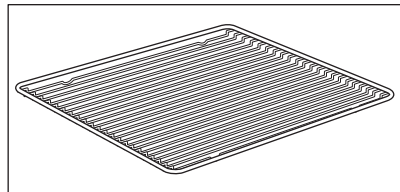


- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Buchse für den Temperatursensor
- 6** Heizelement
- 7** Lampe
- 8** Ventilator
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Garraumvertiefung
- 11** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

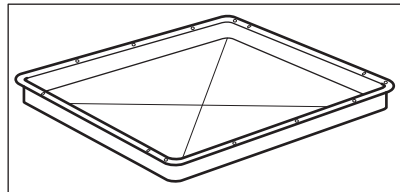
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



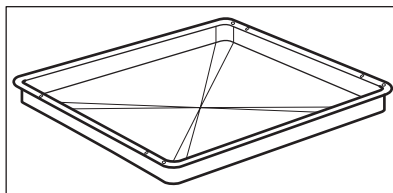
#### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



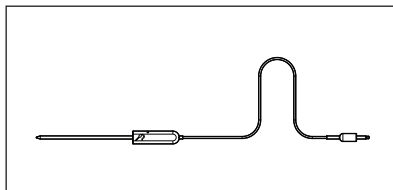
### Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



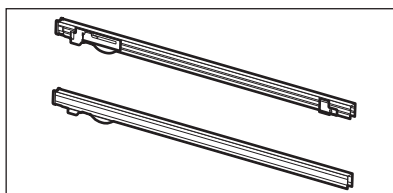
### Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



### Teleskopschienen

Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.



## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Versenkbare Knöpfe

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

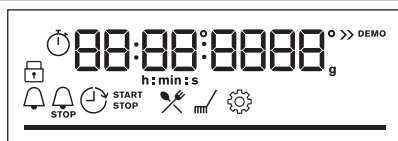
### 4.2 Überblick – Bedienfeld

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Knopf für die

Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.

				OK
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Temperatursensor	Bestätigen Sie die Einstellung

### 4.3 Display



Display mit Tastenfunktionen.

## Display-Anzeigen

### Grundlegende Anzeigen



Verriegelung



Koch-Assistent



Reinigung



Einstellungen



Schnellaufheizung

### Timer-Anzeigen



Kurzzeit-Wecker



STOP  
Ende



Zeitvorwahl



Uptimer

**Fortschrittsbalken** - für Temperatur oder Zeit.  
Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.



### Dampfgaranzeige



### Temperatursensor Kontrolllampe



## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:



00:00


Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie **OK**.

### 5.2 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

**Schritt 1** Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

**Schritt 2** Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:   
Lassen Sie den Ofen 1 Std lang eingeschaltet.

**Schritt 3** Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:   
Lassen Sie den Ofen 15 Min lang eingeschaltet.

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

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

**Schritt 1** Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.

**Schritt 2** Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

#### Garen mit Dampf

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.

##### Schritt 1



Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.

##### Schritt 2



Wählen Sie die Dampffunktion aus.

##### Schritt 3



Stellen Sie die Temperatur ein.

##### Schritt 4

Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.  
Stellen Sie die Speise in den Backofen.

**i** Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.

#### Wenn das Dampfgaren abgeschlossen ist:

##### Schritt 1

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

##### Schritt 2

Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

##### Schritt 3

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

### 6.2 Ofenfunktionen










#### Ofenfunktion

#### Anwendung



Heißluft

Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion	Anwendung
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 <b>Feuchtigkeit niedrig</b>	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse.
 <b>Pizzastufe</b>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <b>Unterhitze</b>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 <b>Tiefkühlgerichte</b>	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 <b>Feuchte Umluft</b>	Diese Funktion ist darauf ausgelegt, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn du diese Funktion verwendest, kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Der Heizstrom kann reduziert werden. Weitere Informationen findest du im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Hinweise zu: Feuchte Umluft.
 <b>Grill</b>	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 <b>Heißluftgrillen</b>	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 <b>Menü</b>	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.

### 6.3 Hinweise zum:Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

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







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

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







## 6.4 Einstellen:Koch-Assistent








Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.












Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:		Die Garstufe für die Speise:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatursensor</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blutig</li> <li>• Mittel</li> <li>• Durch</li> </ul>	
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
		P1 - P...	OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie <b>OK</b> .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie <b>OK</b> .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.
































## 6.5 Koch-Assistent


















Legende	
	<p>Temperatursensor verfügbar. Den Temperatursensor in den dicksten Teil des Gerichts geben.</p> <p>Das Gerät schaltet sich ab, wenn die eingestellte Temperatursensor Temperatur erreicht ist.</p>

Legende	
	Die Wassermenge für die Dampffunktion.
	Heize das Gerät vor, bevor du mit dem Kochen beginnst.
	Einschubebene.

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
<b>P1</b> Roastbeef, blutig		
<b>P2</b> Roastbeef, rosa	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	  2; <b>Backblech</b> Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P3</b> Roastbeef, durch		
<b>P4</b> Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	   3; Bräter auf <b>Kombirost</b> Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P5</b> Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.





	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P6	<b>Roastbeef, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)		
P7	<b>Roastbeef, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8	<b>Roastbeef, durch</b> (Niedertemperatur-Garen)		
P9	<b>Rindfleischfilet, blutig</b> (Niedertemperatur Garen)		
P10	<b>Rindfleischfilet, rosa</b> (Niedertemperatur Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11	<b>Rindfleischfilet, fertig</b> (Niedertemperatur Garen)		
P12	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwende deine Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.
P13	<b>Schweinebraten Nacken oder Schulter</b>	1.5 - 2 kg	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	<b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	 2; <b>Backblech</b> Verwende deine Lieblingsgewürze. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P15	<b>Schweinelende, frisch</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwende deine Lieblingsgewürze.
P16	<b>Schweinefleisch-Spareribs</b>	2 - 3 kg; verwende rohe, 2 - 3 cm dünne Spare Ribs	 3; <b>tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P17	<b>Lammkeule mit Knochen</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf <b>Backblech</b> Flüssigkeit hinzugeben. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	<b>Hähnchen, ganz</b>	1 - 1.5 kg; frisch	 2;  200 ml; Auflaufform auf <b>Backblech</b> Verwende deine Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	<b>Halbes Hähnchen</b>	0.5 - 0.8 kg	 3; <b>Backblech</b> Verwende deine Lieblingsgewürze.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwende deine Lieblingsgewürze. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	  3; <b>Backblech</b> Wenn du die Hähnchenschenkel zuerst marinierst, stelle die niedrigere Temperatur ein und gare sie länger.
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	  2; <b>tiefe Pfanne</b> Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten	1 kg	  2; <b>Kombirost</b> Verwende deine Lieblingsgewürze.
P25	Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	  2; <b>Backblech</b> Fisch mit Butter füllen und deine Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwende deine Lieblingsgewürze.
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf <b>Kombirost</b>
P28	Apfelkuchen	-	  2;  100 - 150 ml; <b>Backblech</b>
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
P30	Apfelkuchen	-	  2;  100 - 150 ml;  22-cm-Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
P31	Brownies	2 kg Teig	 3; <b>tiefe Pfanne</b>
P32	Schokoladenmuffins	-	  2;  100 - 150 ml; Muffin-Blech auf <b>Kombirost</b>
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf <b>Kombirost</b>
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; <b>Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
P35	Kartoffelspalten	1 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Verwende deine Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P36	Gemischtes Grillgemüse	1 - 1.5 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Verwende deine Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
P37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 3; <b>Backblech</b>
P38	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	 3; <b>Backblech</b>
P39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5 kg	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Drehe das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2;  100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
P43	Quiche	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1 kg	  2;  150 ml, <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf <b>Kombirost</b>







## 7. UHRFUNKTIONEN








### 7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzeit-Wecker	Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
 Garzeitdauer	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
 Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wähle: Menü, Einstellungen.



## 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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

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

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

## Einstellung: Zeitvorwahl

Schritt 1	Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5	Schritt 6	
		Das Display zeigt die Uhrzeit an.  <b>START</b>			Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  <b>STOPP</b>		
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: <b>OK</b> .		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: <b>OK</b> .

 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

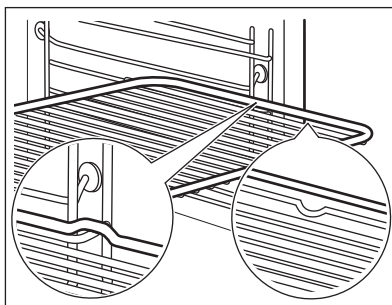
auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

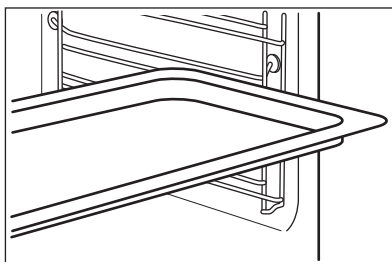
#### **Kombirost:**

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



#### **Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



## 8.2 Temperatursensor

Temperatursensor – misst die Temperatur im Inneren der Speise.

**Es gibt zwei Temperatureinstellungen:**



Die Backofentemperatur.



Die Backofentemperatur.

**Für beste Garergebnisse:**

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.

Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

## 8.3 Benutzung: Temperatursensor

**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen ein.

**Schritt 2** Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

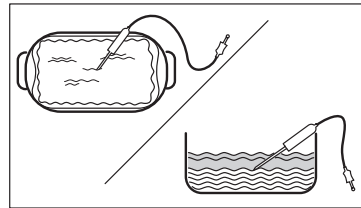
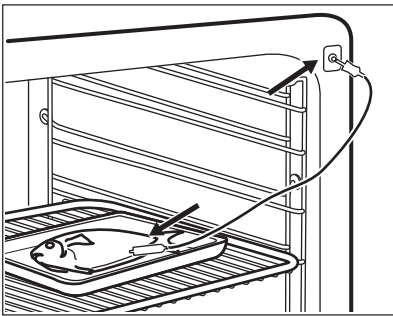
**Schritt 3** Einsetzen: Temperatursensor.

### Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors in der Mitte und am dicksten Teil des Fleischstücks oder Fisches ein. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensors im Gericht befindet.

### Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors genau in der Mitte des Auflaufs ein. Temperatursensor sollte während des Backens richtig positioniert sein. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zur Unterstützung des Silikongriiffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors darf den Boden einer Backform nicht berühren.



**Schritt 4** Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse vorne am Ofen. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.

**Schritt 5** Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.

**Schritt 6** **OK** - Zur Bestätigung drücken.  
Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.

**Schritt 7** Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.

**⚠️ WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Verriegelung

**Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.**

Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.

Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.



OK

OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.  
Ein Signal ertönt.

OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.

3 x – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

### 9.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

(°C)

250 - max.

(Std)

3

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen:  
Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Zeitvorwahl.

### 9.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.



## 10. TIPPS UND HINWEISE

### 10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.




Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

### 10.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Nudelgratin	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

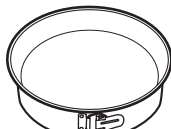
### 10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser



Backform

Dunkel, nicht reflektierend  
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform  
8 cm Durchmesser,  
5 cm Höhe



Tortenbodenform






Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser

## 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute





Tests gemäß: EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen






		 °C	 Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene – Kekse

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 °C	 Min
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30





Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		 °C	 Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		 <b>Min</b>	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung



#### Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



#### Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofaser Tuch ab.



#### Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.

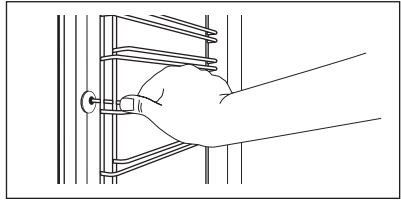
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Gießen Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.	Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.	Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
Für die Funktion: Feuchtigkeit niedrig reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.		

## 11.3 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

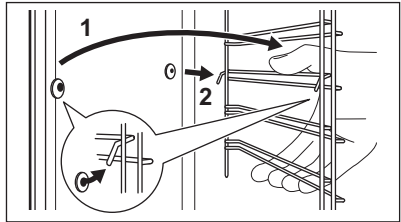
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.



**Schritt 3** Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

**Schritt 4** Setze die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.



## 11.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

### ⚠️ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

### ⚠️ VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

### Vor dem Pyrolytische Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Eihängegitter.

Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

### Pyrolytische Reinigung

**Schritt 1**

Menü eingeben: Reinigung  $m \frac{1}{2}$ .

Option	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	3 h

## Pyrolytische Reinigung

- Schritt 2** OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.
- Schritt 3** OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.
- Schritt 4** Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.

**i** Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an: .

### Nach Abschluss der Reinigung:


Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

## 11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

**Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.**

 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.

Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

## 11.6 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

### **WARNUNG!**

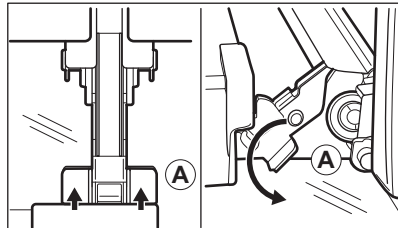
Die Tür ist schwer.

### **VORSICHT!**

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

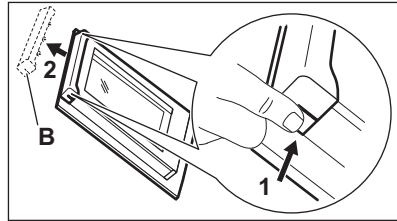
**Schritt 1** Öffnen Sie die Tür vollständig.

**Schritt 2** Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



**Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

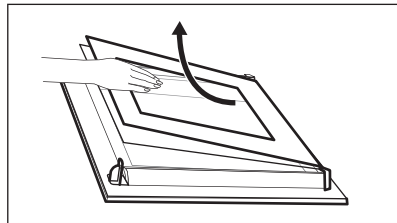
**Schritt 4** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



**Schritt 5** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

**Schritt 6** Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.

**Schritt 7** Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.



**Schritt 8** Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

**Schritt 9** Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich andernfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

## 11.7 Austausch: Lampe

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

#### Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.  
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

#### Schritt 2

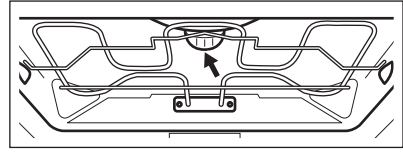
Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

#### Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Obere Lampe

**Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

**Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

**Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 12. FEHLERSUCHE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



#### Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.



#### Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Temperatursensor ist vollständig in die Buchse eingesteckt.



## Fehlercodes

Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Err C2	Sie haben den Temperatursensor Stecker aus der Buchse entfernt.
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.



## Reinigung

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.

## 12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

### Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+



Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfüfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

## 13.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

### Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

### Restwärme

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

### Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.







### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.




Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

# 14. MENÜSTRUKTUR

## 14.1 Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
				
 - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie <b>OK</b> .	Wählen Sie die Einstellung.	<b>OK</b> – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie <b>OK</b> .

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü Struktur		
Koch-Assistent 	Reinigung 	Einstellungen 

Einstellungen				
01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit 1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke 1 - 4
05	Temperatursensor Aktion	1 - Alarm und Stopp 2 - Alarm	06	Uptimer Ein / Aus
07	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus	08	Schnellaufheizung Ein / Aus
09	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus	10	DEMO Aktivierungscode: 2468
11	Softwareversion	Prüfen	12	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen Ja / Nein

# 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

## Ihre Pflichten als Endnutzer

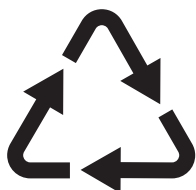


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verteiler (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten)

abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in

keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

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



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



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



Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	293
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	296
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	299
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	300
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	301
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	302
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	308
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	310
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	312
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	312
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	315
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	319
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	320
14. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ.....	322
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	322

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

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

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

## **1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια**

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

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα 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, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό της συσκευής.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

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

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της 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 εξαιρισμού. Ανοίγμα 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 φινιρ 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 φιν τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φιν τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φιν τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φιν τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φιν τροφοδοσίας στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φιν 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 σπithes 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, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άµεσα τα τζάµια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζηµιά. Επικοινωνήστε µε το Εξουσιοδοτηµένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή µε 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.

## 2.5 Πυρολυτικός καθαρισµός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισµού / Πυρκαγιών / Χηµικών εκπομπών (Αναθυµιάσεων) σε Πυρολυτική Λειτουργία.

- Πριν από την εκτέλεση του πυρολυτικού καθαρισµού και την αρχική προθέρµανση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:
  - τυχόν υπολείµµατα τροφών, χυµένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
  - τυχόν αφαιρούµενα αντικείµενα (συµπεριλαµβανοµένων σχαρών, πλευρικών σχαρών κ.λπ., που παρέχονται µε τη συσκευή), ειδικά τυχόν αντικολητικά µαγειρικά σκεύη, ταψιά, σκεύη κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αφορούν τον πυρολυτικό καθαρισµό.

- Κρατήστε τα παιδιά µακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο πυρολυτικός καθαρισµός. Η συσκευή θερµαίνεται πάρα πολύ και από τα µπροστίνα ανοίγµατα ψύξης απελευθερώνεται θερµός αέρας.
- Ο πυρολυτικός καθαρισµός είναι λειτουργία υψηλής θερµοκρασίας που µπορεί να απελευθερώσει αναθυµιάσεις από υπολείµµατα µαγειρέµατος και υλικά κατασκευής. Γι' αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται να κάνουν τα εξής:
  - να εξασφαλίζουν καλό αερισµό κατά τη διάρκεια και µετά από κάθε πυρολυτικό καθαρισµό.
  - παρέχουν καλό αερισµό κατά τη διάρκεια και µετά από την αρχική προθέρµανση.
- Μη χύνετε και µη βάζετε νερό στην πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια και µετά από τον πυρολυτικό καθαρισµό, για την αποφυγή πρόκλησης ζηµιάς στα τζάµια.
- Οι αναθυµιάσεις που απελευθερώνονται όπως περιγράφηκε από όλους τους πυρολυτικούς φούρνους / υπολείµµατα µαγειρέµατος, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συµπεριλαµβανοµένων των παιδιών, ή των ατόµων µε ιατρικές παθήσεις.
- Κρατήστε µικρά κατοικίδια µακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και ύστερα από τον πυρολυτικό καθαρισµό και την αρχική προθέρµανση. Τα µικρά κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά και τα ερπετά) µπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις µεταβολές της θερµοκρασίας και στις εκπεµτόµενες αναθυµιάσεις.
- Οι αντικολητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, ταψιών, µαχαιροπήρουνων, κ.λπ. µπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία πυρολυτικού καθαρισµού υψηλής θερµοκρασίας όλων των πυρολυτικών φούρνων, ενώ µπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυµιάσεων χαµηλού επιπέδου.

## 2.6 Εσωτερικός φωτισµός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά µε τον/τους λαµπητήρα/λαµπητήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους

ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.8 Απόρριψη

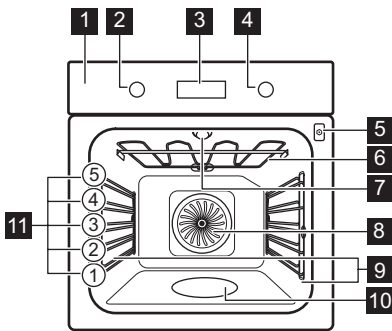
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

## 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 3.1 Γενική επισκόπηση

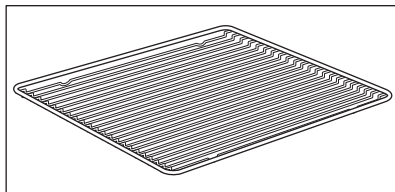


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης λειτουργίας
- 5 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 6 Εξάρτημα ζεστάματος
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Στήριξη σάκας, αφαιρούμενη
- 10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 11 Θέσεις σάκας

## 3.2 Αξεσουάρ

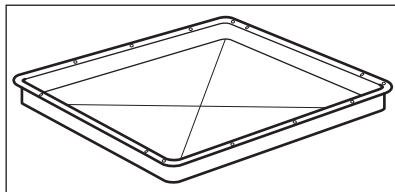
### Μεταλλική σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



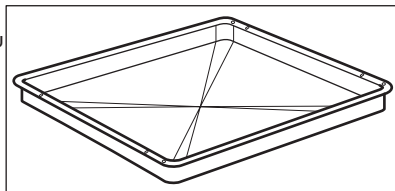
### Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



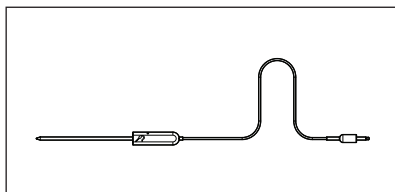
### Ταψί ψησίματος / γκριλ

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



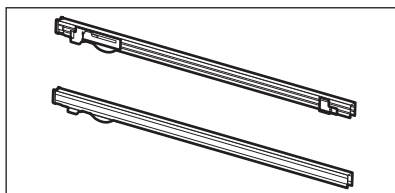
### Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



### Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.



## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

### 4.2 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.



Χρονοδιακόπτης



Ταχεία προθέρμανση



Φωτισμός Φούρνου

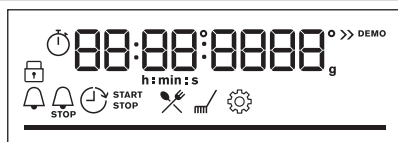


Αισθ. Φαγητού

OK

Επιβεβαίωση ρύθμισης

## 4.3 Οθόνη



Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.

## Ενδείξεις οθόνης

### Βασικές ενδείξεις



Κλειδωμα



Μαγείρεμα με βοήθεια



Καθαρισμός



Ρυθμίσεις



Ταχεία προθέρμανση

### Ενδείξεις χρονοδιακόπτη



Χρονομετρητής



Τέλος



Καθυστέρηση Εναρξης



Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

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

Ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό



Αισθ. Φαγητού ένδειξη



## 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 5.1 Αρχικός καθαρισμός

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




00:00.


Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε το κουμπί OK.


## 5.2 Αρχική προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

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

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

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

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

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Πώς να ρυθμίσετε: Προγράμματα θέρμανσης

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

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

#### Μαγείρεμα με ατμό

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

**Βήμα 1**

**Βήμα 2**

**Βήμα 3**

**Βήμα 4**

## Μαγείρεμα με ατμό



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.

**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

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







#### Βήμα 2





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

#### Βήμα 3

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

## 6.2 Προγράμματα θέρμανσης

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
 Χαμηλή Υγρασία	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.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 <b>Υγρός Θερμός Αέρας</b>	Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής μπορεί να διαφέρει από την καθορισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις στο: 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 ρόδιασμα.
 <b>Μενού</b>	Για να εισέλθετε στο Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Καθαρισμός, Ρυθμίσεις.

### 6.3 Σημειώσεις για: Υγρός Θερμός Αέρας

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

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

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

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

### 6.4 Πώς να ρυθμίσετε: Μαγείρεμα με βοήθεια

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

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

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:	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>

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
--------	--------	--------	--------





≡



P1 - P...

OK

Εισέλθετε στο μενού.

Επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια. Πιέστε το **OK**.

Επιλέξτε το σκεύος. Πιέστε το κουμπάκι **OK**.

Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.

## 6.5 Μαγείρεμα με βοήθεια

### Λεζάντα



Αισθ. Φαγητού διαθέσιμο. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο πιο παχύ μέρος του σκεύους. Ο φούρνος απενεργοποιείται στη θερμοκρασία Αισθ. Φαγητού που έχετε ρυθμίσει.

### Λεζάντα



Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού.






















































Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.


















Επίπεδο σχάρας.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο		
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	2, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο		
P4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες	3, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1.5 - 2 kg	2, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P6	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
P7	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P8	Ψητό βοδινό, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		





	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P9	Βοδινό φιλέτο, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		  2, ταψί ψησίματος
P10	Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm πάχους	Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P11	Βοδινό φιλέτο, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
P12	Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)	0.8 - 1.5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.
P13	Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη	1.5 - 2 kg	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P14	Χοιρινό πουλντ (χαμηλή θερμοκρασία)	1.5 - 2 kg	  2, <b>ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
P15	Χοιρινό καρέ, φρέσκο	1 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	  2, σκεύος ψησίματος στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
P16	Χοιρινές παϊδάκια	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια	 3, <b>βαθύ ταψί</b> Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα	1.5 - 2 kg, 7 - 9 τεμάχια cm πάχους	  2, σκεύος ψησίματος στο <b>ταψί ψησίματος</b> Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P18	Ολόκληρο κοτόπουλο	1 - 1.5 kg, φρέσκο	 2,  200 ml, γάστρα πάνω στο <b>ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
P19	Μισό κοτόπουλο	0.5 - 0.8 kg	  3, <b>ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
P20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200 g ανά τεμάχιο	   2, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.
P21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα	-	  3, <b>ταψί ψησίματος</b> Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
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.
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.
P24	Ρολό κιμάς	1 kg	  2, <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
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.
P26	Ψάρι φιλέτο	-	  3, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
P27	Cheesecake	-	 2,  ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P28	Μηλόπιτα	-	  2,  100 - 150 ml, <b>ταψί ψησίματος</b>
P29	Τάρτα μήλου	-	 2, φόρμα για πίτες στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P30	Μηλόπιτα	-	  2,  100 - 150 ml,  φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P31	Κέικ Brownies	2 kg ζύμης	 3, <b>βαθύ ταψί</b>
P32	Κέικ muffins σοκολάτας	-	  2,  100 - 150 ml, ταψί κέικ muffins πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P33	Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P34	Ψητές πατάτες	1 kg	 2, <b>ταψί ψησίματος</b> Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.
P35	Φέτες	1 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.
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.
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0.5 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b>

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0.75 kg	 3, ταψί ψησίματος
P39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών	1 - 1.5 kg	 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα
P40	Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)	1 - 1.5 kg	 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	  2,  100 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	  2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
P43	Κις	-	 2, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0.8 kg	  2,  150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
P45	Ψωμί ολικής άλεσης / σίκαλης / μαύρο ψωμί	1 kg	  2,  150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / φόρμα για ψωμί πάνω σε μεταλλική σχάρα

## 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


### 7.1 Λειτουργίες ρολογιού






Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
 Χρονομετρητής	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
 Χρόνος μαγειρέματος	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά.
 Καθυστέρηση Έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
 Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 h 59 min. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον 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
		
Πιέστε: 	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 	Ρυθμίστε τον Χρονομετρητής
		Πατήστε: OK.

 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

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

 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης					
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5	Βήμα 6
					
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα  ΕΝΑΡΞΗ	Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Πατήστε: OK.	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:--  ΔΙΑΚΟΠΗ	Ρυθμίστε την ώρα τέλους.
	Πιέστε επανειλημμένα. 				Πατήστε: OK.

## Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης

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

## 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

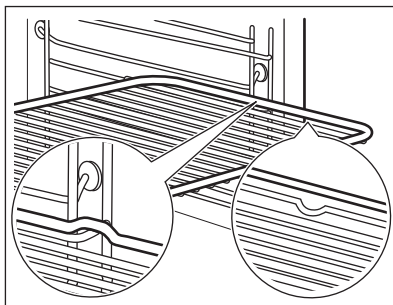
### 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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

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

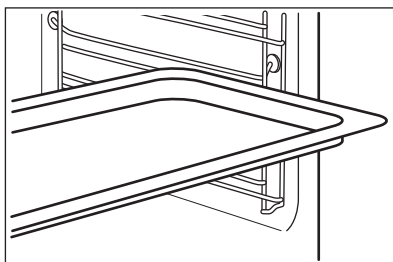
#### **Μεταλλική σχάρα:**

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



#### **Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:**

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



### 8.2 Αισθ. Φαγητού

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

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



Η θερμοκρασία του φούρνου.



Η θερμοκρασία του πιρρήνα του φαγητού.

## Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.

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

### 8.3 Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

**Βήμα 1** Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

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

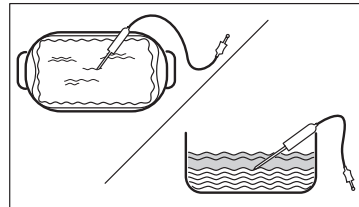
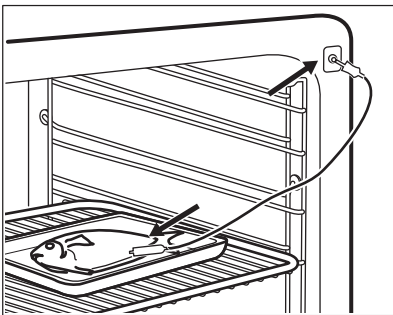
**Βήμα 3** Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.

#### Κρέας, πουλερικά και ψάρι

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

#### Γάστρα

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



**Βήμα 4** Τοποθετήστε το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.

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

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

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

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

## 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 9.1 Κλειδωμα

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

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

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



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

OK - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιηθεί.

3 x - αναβοσβήνει όταν το κλειδωμα είναι ενεργοποιημένο.

### 9.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, αν το πρόγραμμα είναι ενεργό και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα.

(°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, Καθυστερήση Έναρξης.

### 9.3 Ανεμιστήρας ψύξης

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

## 10. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



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

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




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



## 10.2 Υγρός Θερμός Αέρας

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

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

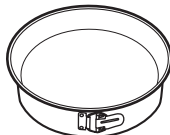
## 10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

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



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm



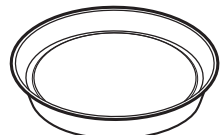
Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διάμετρος 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm



Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας






Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών





Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.






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

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

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

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

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

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

Γκριλ  
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

		 ΛΕΠΤ	
Τοστ	Γκριλ	1 - 2	5



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



Γκριλ



Λεπ

24 - 30



4

## 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

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

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

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

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



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. 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 ανά-  
γλυφο τμήμα του εσωτερικού του  
φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6%  
χωρίς πρόσθετα.

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

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

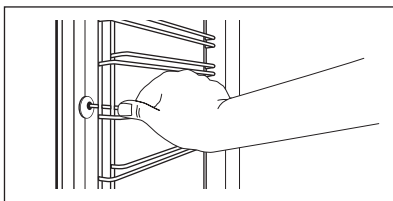
Για τη λειτουργία: Χαμηλή Υγρασία καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

### 11.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών για να  
καθαρίσετε τον φούρνο.

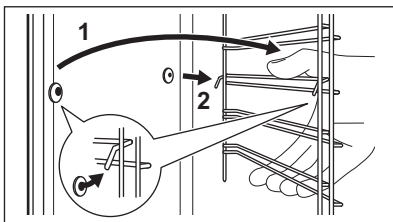
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να  
κρυώσει.

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



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

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



### 11.4 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός Καθαρισμός

Καθαρίστε τον φούρνο με Πυρολυτικός  
Καθαρισμός.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί  
στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε  
ταυτόχρονα με αυτήν τη λειτουργία.  
Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

#### Πριν από Πυρολυτικός Καθαρισμός:

Σβήστε τον φούρνο και περιμέ-  
νετε να κρυώσει.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα απο-  
σπώμενα στηρίγματα σαχαρών.

Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και  
το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό  
νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο  
απορρυπαντικό.

## Πυρολυτικός Καθαρισμός

### Βήμα 1

Είσοδος στο μενού: Καθαρισμός .

#### Επιλογή

#### Διάρκεια

C1 - Ελαφρύς καθαρισμός

1 h

C2 - Κανονικός καθαρισμός

1 h 30 min

C3 - Σχολαστικός καθαρισμός

3 h

### Βήμα 2



OK - πιέστε για να επιλέξετε το πρόγραμμα καθαρισμού.

### Βήμα 3

OK - πιέστε για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.

### Βήμα 4

Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

 Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα, η οθόνη εμφανίζει: .

## Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:


Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## 11.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού

### Ο φούρνος σας υπενθυμίζει τότε να τον καθαρίσετε με πυρολυτικό καθαρισμό.

Η ένδειξη  αναβοσβήνει στην οθόνη για 5 δευτ. μετά από κάθε μαγείρεμα.

Για να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση, εισέλθετε στο Μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Υπενθύμιση Καθαρισμού.

## 11.6 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

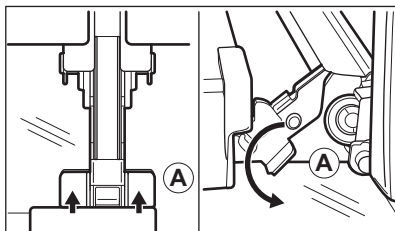
Η πόρτα είναι βαριά.

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

**Βήμα 1** Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

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

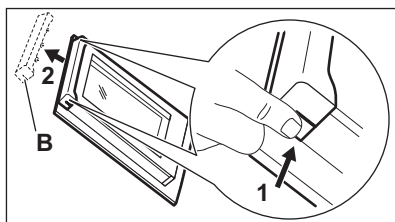


**Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά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

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

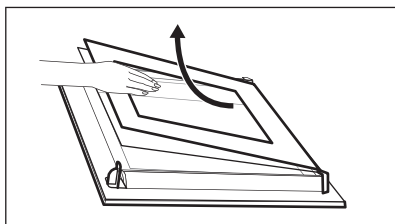
**Βήμα 5** Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

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



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

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



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

## 11.7 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

#### Βήμα 1

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

#### Βήμα 2

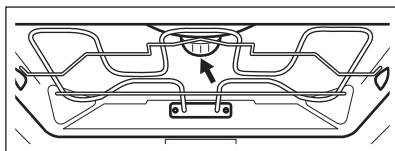
Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

#### Βήμα 3

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## Επάνω λαμπτήρας

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



- Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

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

- Βήμα 4** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Τι να κάνετε αν...

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



### Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το κλειδί 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.

Err C3

Η πόρτα του φούρνου έχει κλείσει ή το κλειδίωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.

Err F102

Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.

Err F102

Το κλειδίωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.

00:00.

Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.

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



## Καθαρισμός

Πρόβλημα

Ελέγξτε εάν...

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

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

## 12.2 Δεδομένα σέρβις

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

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

χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

### Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.) .....

Κωδικός Προϊόντος (PNC) .....

Σειριακός αριθμός (S.N.) .....

## 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή

AEG

Ταυτότητα μοντέλου

BPE556360M 944188664  
BPK556360M 944188665



Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθη- ση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	71 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

## 13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

### Μαγείρεμα με αέρα

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

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν

απενεργοποιείτε τη συσκευή, η 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 της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

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

### Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

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

### Υγρός Θερμός Αέρας







Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομήτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

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

μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.


## 14. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ

### 14.1 Μενού

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

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

#### Μενού δομή

Μαγείρεμα με βοήθεια 


Καθαρισμός 

Ρυθμίσεις 


#### Ρυθμίσεις

01	Ωρα	Αλλαγή	02	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	04	Ένταση Βομβητή	1 - 4
05	Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή 2 - Συναγερμός	06	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	08	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09	Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	10	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
11	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος	12	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

## 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά

συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του

περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το

προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

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



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



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



A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	324
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	326
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	330
4. KEZELŐPANEL.....	331
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	332
6. NAPI HASZNÁLAT.....	332
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	338
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	339
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	341
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	342
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	344
12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	348
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	350
14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	351
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	352

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező

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

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

## **1.2 Általános biztonság**

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek

kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 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 mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

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

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)

578 (600) mm

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

## 2.2 Elektromos csatlakozás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti

rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

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

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

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

a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

## 2.5 Pirolitikus tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyszer-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadamentes felületű lábasokat, fedakákat, edényeket, tepsiket, tálkákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró



levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
  - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpanelek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

## 2.6 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

## 2.7 Szolgáltatások

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

## 2.8 Ártalmatlanítás



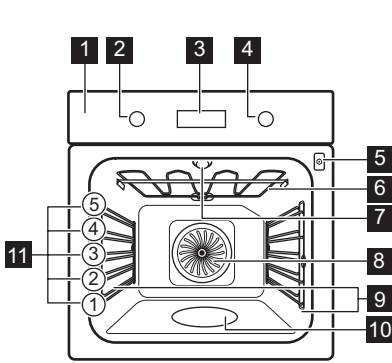
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés

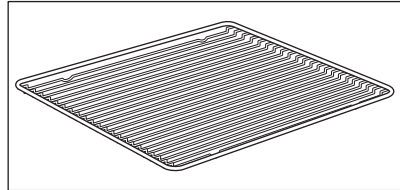


- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 6 Fűtőbetét
- 7 Lámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Sütőtér mélyedése
- 11 Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

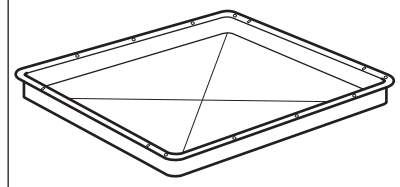
#### Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



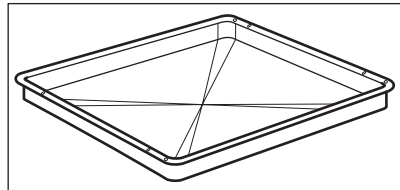
#### Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



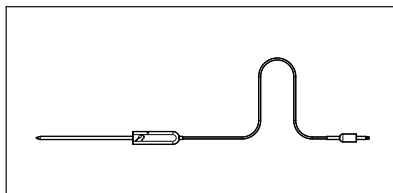
#### Mély tepsi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



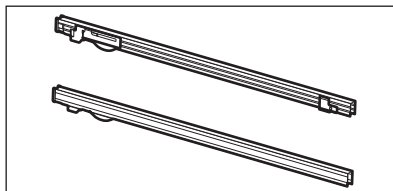
### Hűhőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



### Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



## 4. KEZELŐPANEL

### 4.1 Visszahúzzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### 4.2 A kezelőpanel áttekintése

Válasszon ki egy sütőfunkciót a készülék bekapcsolásához. A készülék

kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.



Időzítő



Gyors felfűtés



Sütő világítás

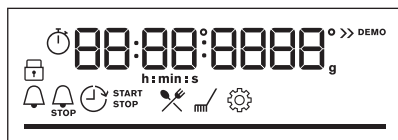


Hűhőmérő szenzor

OK

A beállítás megerősítése

### 4.3 Kijelző



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

### Kijelző visszajelzői

#### Alapvető visszajelzők



Funkciózár



Előre programozott sütés



Tisztítás



Beállítások



Gyors felfűtés

#### Időzítő visszajelzők

  
Percszámláló

  
Befejezési idő

  
Késleltetési idő

  
Működésidőzítő

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

Gőzben főzés visszajelző



Húshőmérő szenzor visszajelző



## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

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




00:00

Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt:  OK.

### 5.2 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

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

**2. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 10 percig működni a sütőt.

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

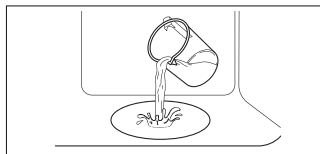
## 6.1 Beállítás: Sütőfunkciók

- |          |   |
|----------|---|
| 1. lépés | Forgassa el a sütőfunkciók gombját és válassza ki a sütőfunkciót. |
| 2. lépés | A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.               |

### Gőzöléses főzés

Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.

1. lépés



2. lépés



3. lépés



4. lépés

Melegítse elő az üres sütőt 10 percre, hogy párát hozzon létre. Tegye az ételt sütőbe.

Csapvízzel töltsen fel a sütőtér mélyedését.

Válassza ki a gőzöléses sütőfunkciót.

Állítsa be a hőmérsékletet.

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

### Amikor a gőzöléses főzés véget ér:

1. lépés

A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

2. lépés

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

3. lépés

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

## 6.2 Sütőfunkciók

### Sütőfunkció

### Alkalmazás



Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint a(z) Alsó + felső sütés funkciónál.



Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.









Páratartalom, alacsony

Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.



Pizza funkció

Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <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 tekerecs) ropogóssá tételéhez.
 <p><b>Konvekciós levegő (nedves)</b></p>	Ez a funkció energiát takarít meg a sütés során. Amikor ezt a funkciót használja, a készülék belsejében lévő hőmérséklet eltérhet a beállított hőmérséklettől. A maradék hőt használja fel. A fűtési teljesítmény csökkenhet. További információkért olvassa el a „Napi használat” című fejezetet, Megjegyzések a következőkről: Konvekciós levegő (nedves).
 <p><b>Grill</b></p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós 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: Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezetet. Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

### 6.4 Beállítás módja: Előre programozott sütés

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







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

## Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Hűshőmérő szenzor

## Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
			
		P1 - P...	OK
Lépjen be a menübe.	Válassza az Előre programozott sütés lehetőséget. Nyomja meg a <b>OK</b> gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: <b>OK</b> .	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.

## 6.5 Előre programozott sütés

### Magyarázat



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

### Magyarázat










A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.


























A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
















Polcszint.

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
<b>P1 Marhasült, véresen</b>		
<b>P2 Marhasült, közepes</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  <b>2; sütő tálca</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P3 Marhasült, jól átsütve</b>		
<b>P4 Steak, közepes</b>	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	   <b>3; sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P5 Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)</b>	1.5 - 2 kg	  <b>2; sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.

Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
<b>P6</b> Marhasült, véres (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
<b>P7</b> Marhasült, közepes (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  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 be a készülékbe.
<b>P8</b> Marhasült, jól átsütve (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
<b>P9</b> Marhahús filé, véres (lassú sütés)		  2; <b>sütő tálca</b>
<b>P10</b> Marhahús filé, közepes (lassú sütés)	0.5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P11</b> Marhahús filé, kész (lassú sütés)		
<b>P12</b> Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.
<b>P13</b> Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	  2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P14</b> Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	  2; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
<b>P15</b> Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.
<b>P16</b> Sertés pótborda	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; <b>mély tepsi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P17</b> Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	  2; <b>sütőedény a sütő tálcán</b> Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P18</b> Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	 2;  200 ml; zománczott tepsi a <b>sütő tálcán</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
<b>P19</b> Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit.
<b>P20</b> Jércemell	180 - 200 g darabonként	  2; <b>tűzálló edény a huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
<b>P21</b> Csirkecomb, friss	-	  3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.







	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	2; <b>mély tepsi</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	2; <b>huzalpolc</b> Használja kedvenc fűszereit.
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	2; <b>sütő tálca</b> Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.
P26	Halfilé	-	3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.
P27	Sajttorta	-	2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
P28	Almatorta	-	2;  100 - 150 ml; <b>sütő tálca</b>
P29	Almás pite	-	2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>
P30	Almáspite	-	2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a <b>sütőrács</b> on
P31	Csokoládés süтик	2 kg tészta	3; <b>mély tepsi</b>
P32	Csokoládés muffin	-	2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a <b>sütőrács</b> on
P33	Veknis sütemény	-	2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>
P34	Tepsis burgonya	1 kg	2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	Zöldségek/krokettek	1 kg	3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
P37	Krokkett, fagyasztott	0.5 kg	3; <b>sütő tálca</b>
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	3; <b>sütő tálca</b>
P39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	2; felfűjt étel a <b>huzalpolcon</b>





Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
<b>P40</b> Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	 1; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
<b>P41</b> Pizza friss, vékony	-	  2;  100 ml; <b>sütő tálc</b> a sütőpapírral béleelve
<b>P42</b> Pizza friss, vastag	-	  2; <b>sütő tálc</b> a sütőpapírral béleelve
<b>P43</b> Quiche	-	 2; sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
<b>P44</b> Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>sütő tálc</b> a sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
<b>P45</b> Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	  2;  150 ml; <b>sütő tálc</b> a sütőpapírral béleelve / veknítálc a <b>huzalpolcon</b>

## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Órafunkciók

Órafunkció	Alkalmazás
 <b>Percszámláló</b>	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
 <b>Főzési idő</b>	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció leáll.
 <b>Késletelési idő</b>	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késlettetése.
 <b>Működésidőzítő</b>	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: <b>OK</b> .

## Hogyan állítsa be: Percszámláló

1. lépés



Nyomja meg: 

A kijelzőn a következő látható:  
0:00  


2. lépés



Állítsa be Percszámláló értékét.

3. lépés



Nyomja meg: **OK**.

 A időzítő azonnal megkezdzi a visszaszámlálást.

## Hogyan állítsa be: Főzési idő


1. lépés



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

2. lépés



Nyomja meg többször a következőt:  


A kijelzőn a következő látható:  
0:00  
  
STOP

3. lépés



A sütési idő beállítása.

4. lépés



Nyomja meg: **OK**.

 A időzítő azonnal megkezdzi a visszaszámlálást.

## Hogyan állítsa be: Késleltetési idő


1. lépés



Válassza ki a sütő-funkciót.

2. lépés



Nyomja meg többször a következőt:  


3. lépés



Állítsa be az elindítás időpontját.

4. lépés



Nyomja meg: **OK**.

5. lépés



A kijelzőn a következő látható:  
--:--  
 **LEÁLLÍTÁS**

Állítsa be a befejezés időpontját.

6. lépés



Nyomja meg: **OK**.

 A időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdzi a visszaszámlálást.

## 8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

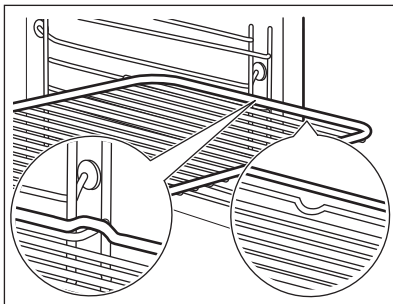
### 8.1 Tartozékok behelyezése

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

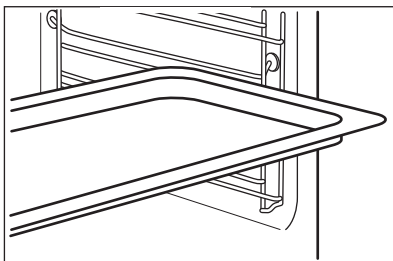
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

**Sütőrács:**

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősinjei közé.

**Sütő tálca / Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősinjei közé.



## 8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

**Két hőmérsékletet kell beállítani:**

A sütő hőmérséklete.



A maghőmérsékletet.

**A legjobb sütési eredmény eléréséhez:**

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

## 8.3 Használata: Húshőmérő szenzor

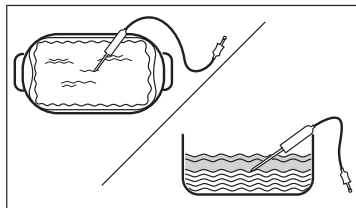
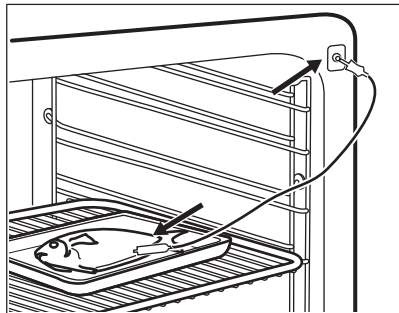
- 1. lépés** Kapcsolja be a sütőt.
- 2. lépés** Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
- 3. lépés** Helyezze be: Húshőmérő szenzor.

Hús, szárnyas és hal

Zöldség/hús felfújtak

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

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



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

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

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

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

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

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

## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 9.1 Funkciózár


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

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





Nyomja meg és tartsa nyomva a **OK** gombot a funkció bekapcsolá- sához. Hangjelzés hallható.

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

**i** 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

## 9.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

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

 (°C)

 (ó)

250 - maximum

3

Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetési idő.

## 9.3 Hűtőventilátor

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

# 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

## 10.1 Sütési javaslatok



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




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




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

## 10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

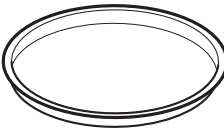
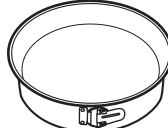


A harmadik polcszintet használja.

	 (°C)	 (perc)
Tészta felfűjt	200 - 220	45 - 55
Burgonyafelfűjt	180 - 200	70 - 85
Muszaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Kenyérpuding	190 - 200	55 - 70
Rizspuding	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (perc)
Kevert piskótatésztából készült almatorta (kerek sütőformában)	160 - 170	70 - 80
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70

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

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






			
<b>Pizzaszerpenyő</b>	<b>Sütőedény</b>	<b>Bögrés sütemény</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

### 10.4 Étélkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára





Információ a bevizsgáló intézetek számára

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






Sütés egy szinten – sütés sütőformában

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

Sütés egy szinten – keksz  
A harmadik polcszintet használja.

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





Sütés több szinten – keksz

		 °C	 perc	
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	45 - 55	2 / 4
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.

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

## 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



## 11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlerönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

## 11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

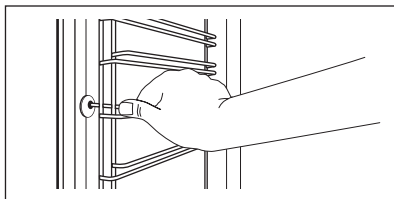
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

Az alábbi funkcióval: Páratartalom, alacsony 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.

## 11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

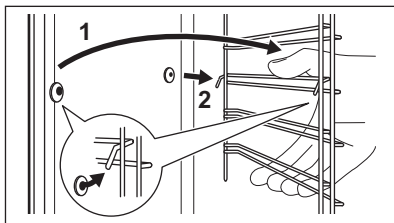
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

- 1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
- 2. lépés** Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



**3. lépés** Húzza el a polctartó hátulját az oldal-faltól, majd vegye ki a polctartót.

**4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütőszíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



## 11.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.

### FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.

### VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

### A Pirolitikus tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.

Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér ajtát és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

### Pirolitikus tisztítás

**1. lépés**

Lépjen az alábbi menübe: Tisztítás  $\frac{mm}{}$ .

Kiegészítő funkció	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	3 h

**2. lépés**



OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához.

**3. lépés**

OK - nyomja meg a tisztítás elindításához.

**4. lépés**

Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.

 Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók:  funkciót.

### Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőtérrel.

A sütőtér ajjáról távolítsa el az ételmaradványokat.

## 11.5 Tisztítás emlékeztető

**A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.**

villog a kijelzőn 5 másodperc minden főzési ciklus végén.

Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

### 11.6 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

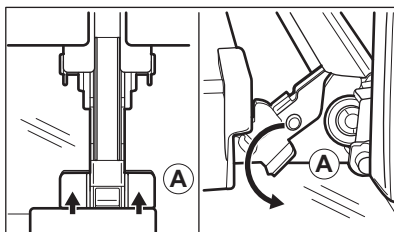
#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Az ajtó nehéz.

#### **VIGYÁZAT!**

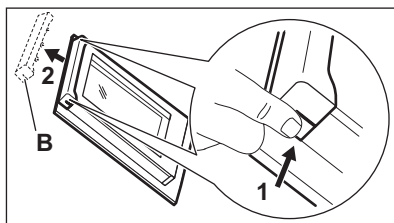
Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

- 1. lépés** Teljesen nyissa ki az ajtót.
- 2. lépés** Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarkokat (A) az ajtó két zsanérjára.



- 3. lépés** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.

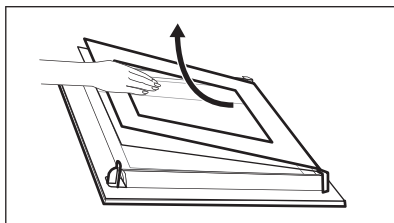
- 4. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



- 5. lépés** Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

- 6. lépés** Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.

- 7. lépés** Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.



- 8. lépés** Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

- 9. lépés** Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

## 11.7 Hogyan cserélje: Lámpa

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

#### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

##### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

##### 2. lépés

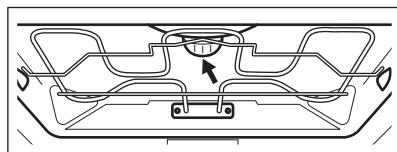
Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

##### 3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Felső lámpa

- 1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



- 2. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.

- 3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

- 4. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.



#### A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel

##### Probléma

A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.

##### Ellenőrizze, ha...

A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.



## A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel

A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	A készülék ajtaja zárva van.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A funkciózár ki van kapcsolva.



## Alkotóelemek

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.



## Hibakódok

A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
Err C2	Kihúzta a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzataból.
Err C3	A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A készülék ajtaja zárva van.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
00:00	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.



## Tisztítás

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

## 12.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a

sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.) .....

**Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:**

Termékszám (PNC) .....

**Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:**

Sorozatszám (S.N.) .....

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG	
Modellazonosító	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Energiatakarékossági szám	81.2	
Energiatakarékossági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	71 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

### 13.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

#### Légkeveréses sütés

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

#### Maradék hő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hőt. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a 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

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
- válassza ezt a Menü-re lépéshez.	Válassza ki a kiegészítő funkciót a Menü struktúrából, és nyomja meg a következő gombot: <b>OK</b> .	Válassza ki a beállítást.	<b>OK</b> - nyomja meg a beállítás megerősítéséhez.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a <b>OK</b> gombot.

Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

#### A Menü felépítése

Előre programozott sütés

Tisztítás

Beállítások


#### Beállítások

01	Pontos idő	Módosítás	02	Kijelző fényerő	1 - 5
03	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang kikapcsolva	04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4

## Beállítások

05	Hűhőmérő szenzor - mű- veletek	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	06	Működésidőzítő	Be/Ki
07	Sütő világítás	Be/Ki	08	Gyors felfűtés	Be/Ki
09	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki	10	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
11	Szoftver verzió	Ellenőrzés	12	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.



# Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My AEG Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	353
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	355
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	358
4. VADĪBAS PANELIS.....	359
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	360
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	361
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	366
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	368
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	370
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	370
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	373
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	377
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	378
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	379
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	380

## 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 mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.

- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un neliejojiet 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 tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm

## 2.2 Elektrotīkla savienojums

### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrīķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomaiņīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeliem 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.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- 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 neglabāiet 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;
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.

- Emaljās vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulās var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdeģšanās/kīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusas.

- Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
- Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
  - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
  - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizleļiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums

### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- 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.

## 2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.8 Utilizācija

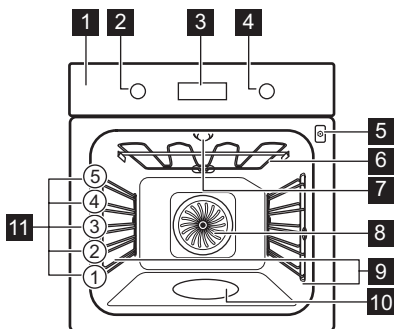
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats

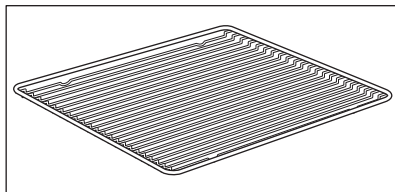


- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Termozondes kontaktligzda
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 11 Plauktu līmeņi

## 3.2 Papildpiederumi

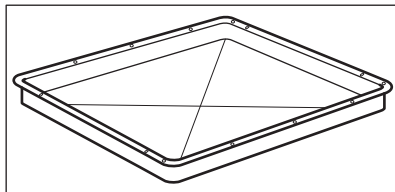
### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



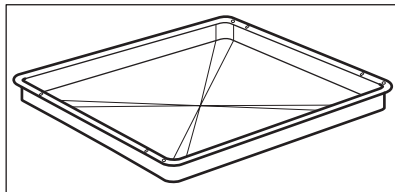
### Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



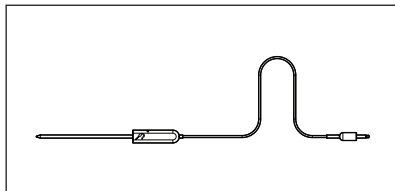
### Grīla/cepamā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



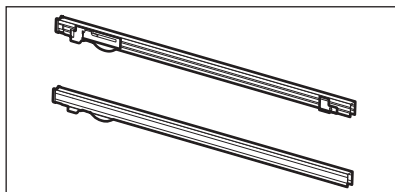
### Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



### Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.







## 4. VADĪBAS PANELIS

### 4.1 Iegremdējamie regulatori

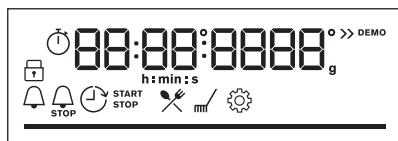
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirsīs uz āru.

### 4.2 Vadības paneļa pārskats

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci. Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

				OK
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lampa)	Termozonde	Apstiprināt iestatījumu

### 4.3 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

#### Displeja indikatori

##### Galvenie indikatori

				
Bloķēšana	Gatavošanas palīgs	Tīrīšana	Iestatījumi	Ātrā uzsilšana

##### Taimera indikatori

			
Laika atgādinājums	Beigu laiks	Atliktais starts	Laika skaitīšana

**Progresā josla** — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.

Gatavošanas ar tvaiku indikators



Termozonde indikators



## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:





00:00


Iestatiet laiku. Nospiediet **OK**.



## 5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

<b>1. solis</b>	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 st.
<b>3. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 min.

 Iepriekšējās karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!




Skatiet sadaļu "Drošība".


### 6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

<b>1. solis</b>	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.
<b>2. solis</b>	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

#### Gatavošana ar tvaiku

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.











1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
			Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tīltnes reljefu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.	

 Tīltnes cepeškrāsns tīltnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīltnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

#### Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:

<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis.</b>
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

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plauktu pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Zems mitrums	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Kad izmantojat šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītas temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Gatavošanas jauda var samazināties. Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtās piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

## 6.3 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

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

“Energiefektivitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšana”.

## 6.4 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Izmantojiet funkciju, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus. Gatavošanas laikā varat arī regulēt laiku un temperatūru.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.












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>	
<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>
		<b>P1 - P...</b>	<b>OK</b>
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet <b>OK</b> .	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet <b>OK</b> .	Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.


































## 6.5 Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Termozonde pieejams. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā. Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.

Apzīmējumi	
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P1</b> Liellopu gaļas ceptis, pusjēls		
<b>P2</b> Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	<b>2; cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>P3</b> Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts		
<b>P4</b> Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	<b>3; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P5	<b>Cepta / sautēta gaļa</b> (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P6	<b>Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls</b> (lēnā gata- vošana)		
P7	<b>Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts</b> (lē- nā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P8	<b>Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts</b> (lēnā gatavošana)		
P9	<b>Liellopa fileja, pusjē- la</b> (lēnā gatavošana)		
P10	<b>Liellopa fileja, vidēji izcepta</b> (lēnā gatavo- šana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P11	<b>Liellopa fileja, pilnībā izcepta</b> (lēnā gatavo- šana)		
P12	<b>Teļa gaļas cepetis</b> (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķi- drumu. Cepiet apklātu.
P13	<b>Cūkas kakla vai ple- ca cepetis</b>	1.5 - 2 kg	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P14	<b>Cūkgaļas plēstas strēmeles</b> (lēnā gata- vošana)	1.5 - 2 kg	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	<b>Cūkas mugura, svai- ga</b>	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P16	<b>Cūkas ribas</b>	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plā- nas cūkgaļas ribi- ņas	 3; <b>cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gata- vošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	<b>Jēra kāja ar kaulu</b>	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz <b>cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	<b>Vesela vista</b>	1 - 1.5 kg; svaigi	 2;  200 ml; sautējamu terīne uz <b>cepamās paplā- tes</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	   2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
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.
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	  2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm savelkamā kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P28	Ābolu kūka	-	  2;  100–150 ml; <b>cepamā paplāte</b>
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P30	Ābolu pīrāgs	-	  2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P31	Braunijs	2 kg mīklas	 3; <b>cepamā panna</b>
P32	Šokolādes mafini	-	  2;  100–150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P35</b> Daiviņas	1 kg	3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
<b>P36</b> Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
<b>P37</b> Kroketes, saldētas	0.5 kg	3; <b>cepamā paplāte</b>
<b>P38</b> Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	3; <b>cepamā paplāte</b>
<b>P39</b> Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	2; sautējamā trēne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P40</b> Kartupeļu sacēpums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
<b>P41</b> Svaiga pica, plānā	-	2;  100 ml; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
<b>P42</b> Svaiga pica, biezā	-	2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
<b>P43</b> Kišs	-	2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P44</b> Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	2;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
<b>P45</b> Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	2;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru / <b>restotais plaukts</b>

## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 Laika atgādinājums	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.
 Gatavošanas laiks	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
 Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 Laika skaitīšana	Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu, atlasiet: Izvēlnē, Iestatījumi.

## 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

### Iestatīšana. Diennakts laiks

1. solis.



2. solis



3. solis.



Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.

Iestatiet pulksteni.


Nospiediet OK.

### Iestatīšana. Laika atgādinājums

1. solis



Nospiediet .

Displejā redzams  
0:00  


2. solis.



Iestatiet Laika atgādinājums

3. solis.



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

### Iestatīšana. Gatavošanas laiks


1. solis.




atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā redzams  
0:00  
  
STOP

3. solis.



Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

### Iestatīšana. Atliktais starts

1. solis.




Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  
 SĀKT

3. solis.




Iestatiet sākuma laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

Displejā redzams  
--:--  
 PĀR-  
TRAUKT

5. solis.



Iestatiet beigu laiku.

6. solis



Nospiediet OK.

## Iestatīšana. Atliktais starts

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

## 8. PIEDERUMU LIETOŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

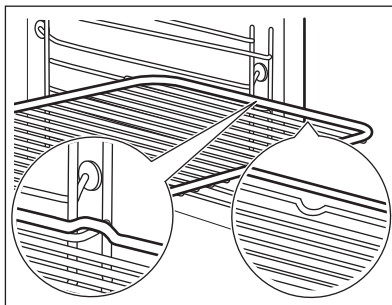
### 8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās.

Augstā mala ap plauktu nelauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

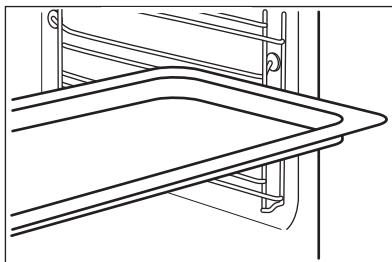
#### **Restots plaukts:**

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem



#### **Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**


Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



### 8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

  
Cepeškrāsns temperatūra.

  
Ēdiena iekšējo temperatūru.



## Labākam gatavošanas rezultātam:

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

### 8.3 Lietošana Termozonde

**1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsi.

**2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.

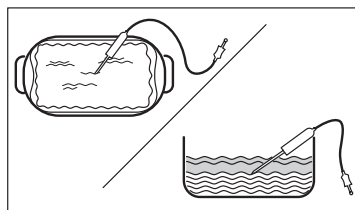
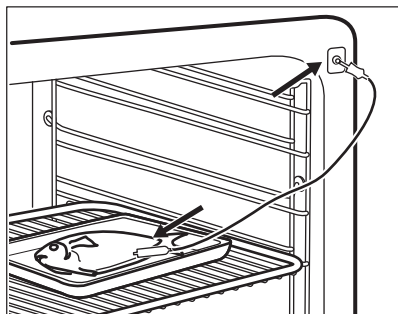
**3. solis** Ievietošana. Termozonde.

#### Gaļa, putnu gaļa un zivis

Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.

#### Sautējums terīnē

Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



**4. solis** Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.

**5. solis.**  - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.

**6. solis** Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārļiecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.

**7. solis** Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Bloķēšana

#### Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.



OK

Nospiediet un turiet nospiestu

OK, lai ieslēgtu funkciju.  
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu OK,  
lai ieslēgtu funkciju.

Mirgo 3 x, kad ir ieslēgta bloķēšana.

### 9.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

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

(°C)

(st)

250 – maksimāli

3

Automātiskā izslēgšanās neattiecas uz turpmāk norādītajām funkcijām:  
Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.

### 9.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto saistāvdaju kvalitātes un daudzuma.




Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

### 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu


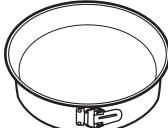


Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

	 (°C)	 (min.)
Makaronu sacepums	200 - 220	45 - 55
Kartupeļu sacepums	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Maizes pudiņš	190 - 200	55 - 70
Rīsu pudiņš	170 - 190	45 - 60
Ābolu kūka ar biskvītķūkas mīklas maisījumu (apaļā kūkas veidne)	160 - 170	70 - 80
Baltmaize	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.






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






### 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm





Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

Cepšana vienā līmenī — cepšana formās






		 °C	 min	
Biskvītķūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītķūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti  
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.





		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30

Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsē- jiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvīt kūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils  
Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Lielopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana ikdienā

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

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



#### Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 11.2 Kā tīrīt? Tīltnes reljefs

Iztīriet cepeškrāsns tīltni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

#### 1. solis.

Ielejiet cepeškrāsns tīltnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.

#### 2. solis

Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.

#### 3. solis.

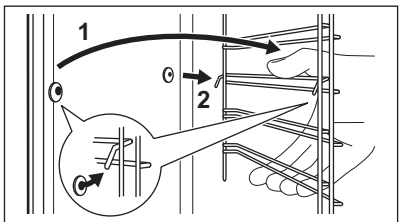
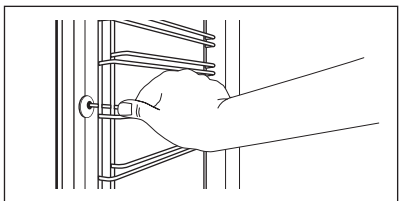
Tīriet cepeškrāsns tīltni ar siltu ūdeni un mikstu drānu.

Funkcijai: Zems mitrums tīriet cepeškrāsns iekšpusi ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

### 11.3 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns iekšpusi.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- 2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
- 3. solis** Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
- 4. solis** Uzstādiet plauktu balstus pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



## 11.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

### UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

### Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.

Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

### Pirolītiskā tīrīšana

**1. solis**

leejiet izvēlnē: Tīrīšana .

iespēja	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	3 h

**2. solis.**

OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.

**3. solis**

Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.

**4. solis**

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

## Pirolītiskā tīrīšana

**i** Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas, un lampa ir izslēgta. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: **T**.

### Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mitru drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

## 11.5 Tīrīšanas atgādinājums

### Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

## 11.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

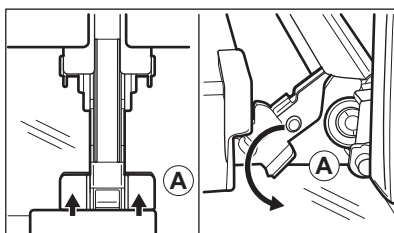
### BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

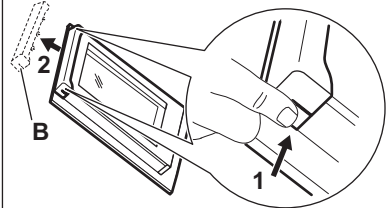
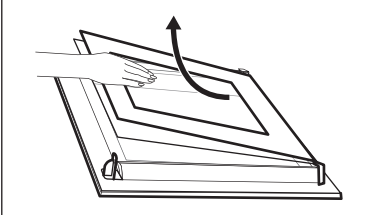
### UZMANĪBU!

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

- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam.
- 2. solis** Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



- 3. solis** 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 mitru drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpuse.

<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>	Nofīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
<b>8. solis</b>	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
<b>9. solis</b>	Vispirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

## 11.7 Kā nomainīt: Lampa

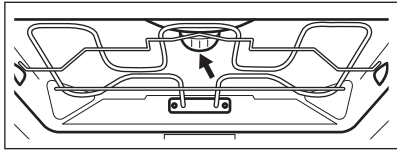
### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

#### Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

### Augšējā lampa

<b>1. solis</b>	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
<b>2. solis</b>	Nofīriet stikla pārsegu.	
<b>3. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.	



## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.



#### Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.



#### Detāļas

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.



#### Kļūdu kodi

Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmat Termozonde kontaktspraudni no kontaktlīdzdas.
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.



## Kļūdu kodi

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.



## Tīrīšana

### Problēma

No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.

### Pārbaudiet, vai:

Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

## 12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD) .....

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skajums	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	BPE556360M 35.0 kg
	BPK556360M 35.0 kg

## 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.







### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.


Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

## 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 14.1 Izvēlne

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
				
 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet <b>OK</b> .	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet <b>OK</b> , lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet <b>OK</b> .
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.				

## Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs 


Tīrīšana 


Iestatījumi 

## Iestatījumi

01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	06	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
07	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt	08	Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt
09	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt	10	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
11	Programmatūras versija	Pārbaude	12	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 māsasaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## Sveiki atvykę į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My AEG Kitchen** programėlėje.



Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	381
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	383
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	386
4. VALDYMO SKYDELIS.....	387
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	388
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	389
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	394
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	396
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	398
10. PATARIMAI.....	399
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	401
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	405
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	406
14. MENIU STRUKTŪRA.....	407
15. APLINKOS APSAUGA.....	408

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu,

jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

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

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriais metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbatalių)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm

Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- 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.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- 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 uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Pirologinis valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventilacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirologinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
  - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
  - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirologinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirologinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirologinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Mažieji naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirologinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodą, keptuvę, skardą ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

## 2.6 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti

ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūra, 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.

## 2.7 Paslauga

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

## 2.8 Išmetimas

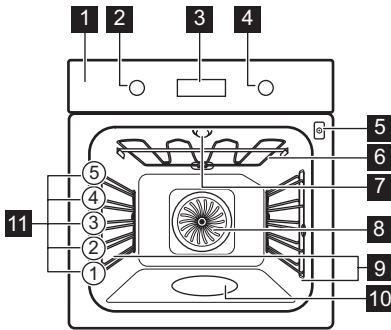
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga

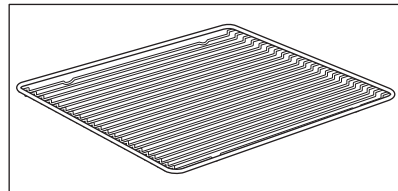


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Maisto termometro lizdas
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Orkaitės vidaus įduba
- 11 Vietos lentynoje

### 3.2 Priedai

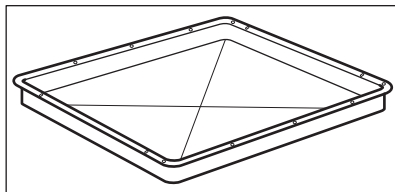
#### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



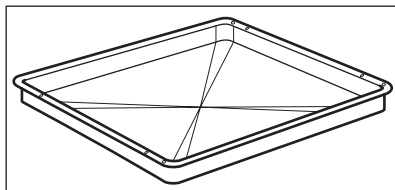
### **Kepimo skarda**

Pyragams ir sausainiams kepti.



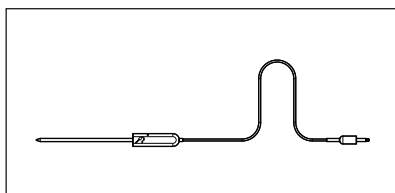
### **Grilio / skrudinimo indas**

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



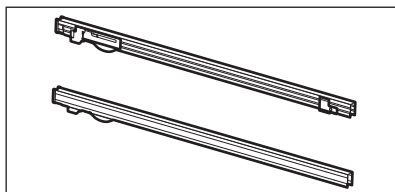
### **Maisto termometras**

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



### **Teleskopiniai bėgeliai**

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



## **4. VALDYMO SKYDELIS**

### **4.1 Įstumiamos rankenėlės**

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

### **4.2 Valdymo skydelio apžvalga**

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją. Pasukite kaitinimo funkcijų



Laikmatis



Greitas įkaitinimas



Orkaitės apšvietimas

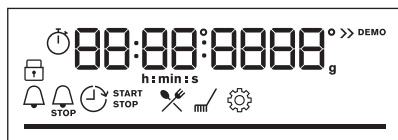


Maisto termometras

OK

Patvirtinti nuostatai

## 4.3 Rodinys



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

### Valdymo skydelio indikatoriai

#### Baziniai indikatoriai



Užraktas



Kepimo vadovas



Valymas



Nustatymai



Greitas įkaitinimas

#### Laikmačio indikatoriai



Laikmatis



Pabaiga



Atidėtas paleidimas



Laikmatis

**Progreso juosta** – temperatūrai arba laikui. Priešais pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.

Kepimo garuose indikatorius



Maisto termometras indikatorius



## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą ir nustatykite laiką:




00:00


Nustatykite laiką. Paspauskite **OK**.

### 5.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

**1-as veiksmas** Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

**2-as veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .  
Palikite orkaitę veikti 1 val.

**3-ias veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .  
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

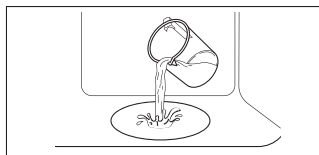
**1-as veiksmas** Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

**2-as veiksmas** Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

#### Maisto gaminimas garuose

Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

**1-as veiksmas**



**2-as veiksmas**



**3-ias veiksmas**



**4-as veiksmas.**

Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė. Įdėkite maistą į orkaitę.

Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.

Pasirinkite kaitinimo garais funkciją.

Nustatykite temperatūrą.

 Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

#### Pasibaigus maisto gaminimo garuose programai:

**1-as veiksmas**

pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.











**2-as veiksmas**

Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.

**3-as veiksmas**

Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

## 6.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Karšto oro srautas	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Drėgmė maža	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškiają plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Pasirinkus šią funkciją temperatūra prietaiso viduje gali skirtis nuo nustatytos temperatūros. Naudojama likutinė kaitra. Gali sumažėti kaitinimo intensyvumas. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Naudojimas kasdien“, pastabos dėl: Drėgnas konvek. kepimas.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Menu	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

## 6.3 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės 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 Energijos taupymo rekomendacijas

rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Funkciją naudokite greitai patiekalams paruošti taikant numatytuosius nustatymus. Be to, gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.


















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>	
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
		P1 - P...	OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite <b>OK</b> .	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite <b>OK</b> .	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

## 6.5 Kepimo vadovas


































Paiškinimas	
	Funkciją Maisto termometras galima naudoti. Įkiškite Maisto termometras storią patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą prietaisas išsijungia.




















Paiškinimas	
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
<b>P1</b> Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		2; kepsimo skarda
<b>P2</b> Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4-5 cm storio gabalai	Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>P3</b> Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
<b>P4</b> Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.

	<b>Patiekalas</b>	<b>Svoris</b>	<b>Lentynėlės padėtis / priedai</b>
<b>P5</b>	<b>Jautienos kepsnys / troškiny</b> (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> . Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
<b>P6</b>	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		
<b>P7</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba pa-prasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pi-pirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>P8</b>	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		
<b>P9</b>	<b>Jautienos filė, lengvai iškeptą</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		
<b>P10</b>	<b>Jautienos filė, vidutiniškai iškeptą</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba pa-prasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pi-pirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>P11</b>	<b>Jautienos filė, gerai iškeptą</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		
<b>P12</b>	<b>Veršienos kepsnys</b> (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> . Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.
<b>P13</b>	<b>Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys</b>	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> . Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
<b>P14</b>	<b>Plėšytai kiaulienai</b> (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	  2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pu-sei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
<b>P15</b>	<b>Kiaulienos nugarinė, šviežia</b>	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> . Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
<b>P16</b>	<b>Kiaulienos šonkau-liukai</b>	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkaulius	 3; <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
<b>P17</b>	<b>Ėrienos koja su kau-lu</b>	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant <b>kepimo skardos</b> . Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.







	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	 2;  200 ml; troškinyks ant <b>kepimo padėklo</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pu- sei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	2 - 3 kg	  2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mė- są į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo truk- mės, antį apverskite.
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	  2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mė- są į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2; <b>kepimo skarda</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
P26	Žuvies filė	-	  3; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P28	Obuolių pyragas	-	  2;  100–150 ml; <b>kepimo skarda</b>
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P30	Obuolių pyragas	-	  2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P31	Šokoladiniai sausai- nėliai	2 kg tešlos	 3; <b>gili keptuvė</b>
P32	Šokoladiniai keksi- kai	-	  2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant <b>vieli- nės lentynėlės</b>
P33	Pyragas su priedais	-	 2; <b>kepimo skarda</b> ant <b>vielinės lentynėlės</b>

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluotas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skar- dos.
P35	Keptos bulvytės	1 kg	 3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjausty- kite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grilio kepintos daržovės	1 - 1.5 kg	 3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjausty- kite daržoves.
P37	Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	 3; <b>kepimo skarda</b>
P38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	 3; <b>kepimo skarda</b>
P39	Mėsos / daržovių la- zanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	 2; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gamavimo trukmės, patiekalą ap- verskite.
P41	Šviežia pica, plona	-	  2;  100 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo po- pieriumi
P42	Šviežia pica, stora	-	  2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>
P44	Prancūziškasis bato- nas / čiabata / balta duona	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo po- pieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	  2;  150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo po- pieriumi / <b>ant vielinės lentynėlės</b>

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
 Kepimo laikas	Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsi- jungs.

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 <b>Atidėtas paleidimas</b>	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 <b>Laikmatis</b>	Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite įjungti ar išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.

## 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

### 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



Paspauskite .

Valdymo skydelyje matysite:  
0:00  


2-as veiksmas



Nustatykite Laikmatis

3-as veiksmas



Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

### Kaip nustatyti: Kepimo laikas


1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai: .

Valdymo skydelyje matysite:  
0:00  
  
STOP

3-as veiksmas



Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

## Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas


1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai: 

Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką



PRA-  
DĖTI

3-as veiksmas



Nustatykite paleidimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

Valdymo skydelyje matysite: --:--



SU-  
STABDYTI

5-as veiksmas.



Nustatykite pabaigos laiką.



Paspauskite OK.

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

## 8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

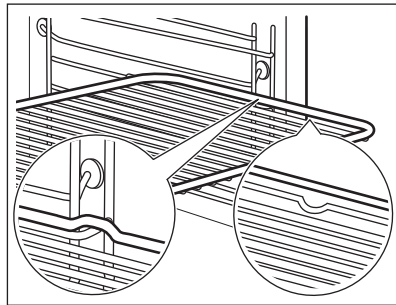
### 8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

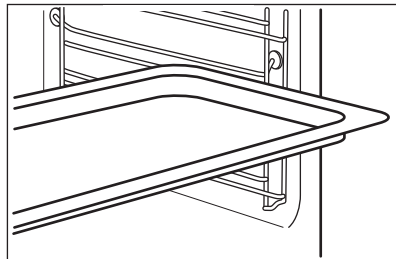
**Vielinė lentynėlė:**

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



**Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:**

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



## 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti.

**Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.**

°C  
Orkaitės temperatūra.

  
Temperatūra patiekalo viduje.

**Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:**

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

## 8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

**1-as veiksmas** Įjunkite orkaitę.

**2-as veiksmas** Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.

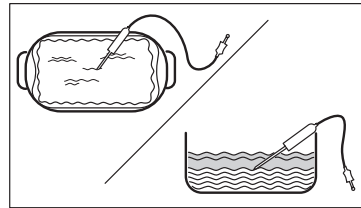
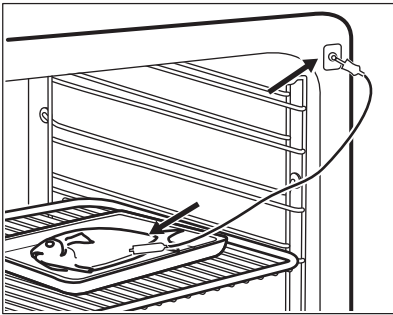
**3-ias veiksmas** Įdėkite: Maisto termometras.

**Mėsą, paukštieną ar žuvis**

Įkiškite Maisto termometras galą storiiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.

**Užkepėlės**

Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios.



**4-as veiksmas** Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.

**5-as veiksmas**  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.

**6-as veiksmas** **OK** – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

## 7-as veiksmas

Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.

### **ĮSPĖJIMAS!**

Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


### 9.1 Užraktas

#### Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.





Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.  
Suveiks garsinis signalas.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

### 9.2 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

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

 (°C)

250 - maks.

 (val)

3

Automatinis išsijungimas neveiks, jeigu naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.

### 9.3 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

## 10. PATARIMAI

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos






Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams. Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

### 10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

	 (°C)	 (min.)
Makaronų plokštainis	200–220	45–55
Bulvių plokštainis	180–200	70–85
Musaka	170–190	70–95
Lazanija	180–200	75–90
Įdaryti makaronai kaneloni	180–200	70–85
Duonos pudingas	190–200	55–70
Ryžių pudingas	170–190	45–60
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepimo forma)	160–170	70–80
Balta duona	190–200	55–70

### 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



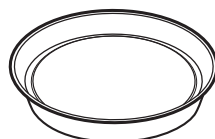
Picos kepimo skarda



Kepimo indas



Indeliai atskiroms  
valgio porcijoms  
paruošti



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens

Keraminė  
8 cm skersmens, 5  
cm aukščio






Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

## 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose






		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai






Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30

Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4







		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

### Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

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

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

## 11.2 Kaip valyti įduba vandeniui

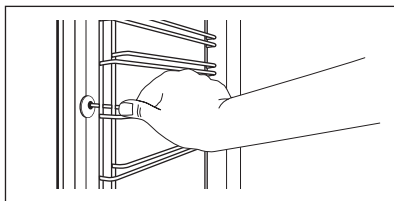
Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją Drėgmė mažą, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		

## 11.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

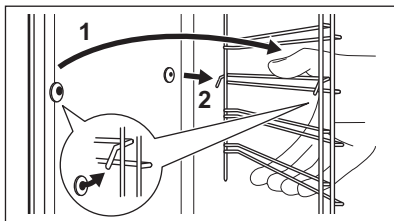
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
<b>2-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynų atramas priekį nuo šoninės sienelės.



<b>3-as veiksmas</b>	Lentynų atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.
----------------------	---

<b>4-as veiksmas</b>	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.
----------------------	---



## 11.4 Kaip naudoti: Pirologinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirologinis valymas funkcija.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

### ⚠ DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

### Prieš Pirologinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
--	---	---

## Pirolizinis valymas

### 1-as veiksmas

Atidarykite meniu: Valymas .

#### Parinktis

#### Trukmė

C1 - Lengvas valymas

1 h

C2 - Įprastas valymas

1 h 30 min

C3 - Intensyvus valymas

3 h

### 2-as veiksmas



 – paspauskite valymo programai pasirinkti.

### 3-ias veiksmas

 – paspauskite valymui pradėti.

### 4-as veiksmas.

Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

 Prasiidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite: .

## Valymo programai pasibaigus:


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienes švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

## 11.5 Priminimas apie valymą

### Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.

 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepi-mo.

Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

## 11.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

### ĮSPĖJIMAS!

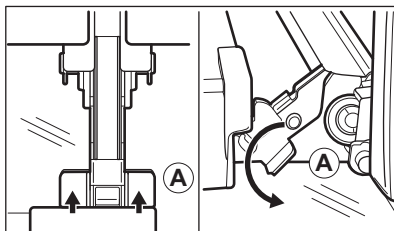
Durelės yra sunkios.

### DĖMESIO

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

**1-as veiksmas** Iki galo atidarykite dureles.

**2-as veiksmas** Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.

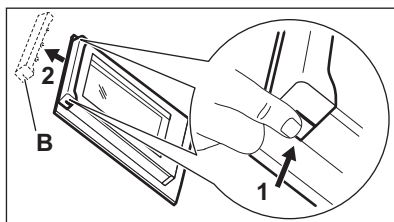


**3-as veiksmas** Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

**4-as veiksmas** Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

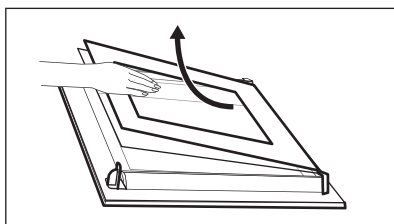
**5-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

**6-as veiksmas** Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



**7-as veiksmas** Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**8-as veiksmas** Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



**9-as veiksmas** Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

## 11.7 Kaip pakeisti: Lemputė

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lemputę:

#### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

#### 2-as veiksmas

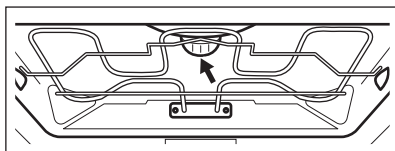
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

#### 3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Viršutinė lemputė

**1-as veiksmas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



**2-as veiksmas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

**3-as veiksmas** Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

**4-as veiksmas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.



#### Prietaisas neįsijungia arba nekaista

Sutrikimas	Patikrinkite, ar...
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas išjungtas.



#### Komponentai

Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.



## Klaidų kodai

Ekране rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Prietaiso durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Prietaiso durelės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.

Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.



## Valymas

Triktis	Patikrinkite, ar...
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

## 12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ermės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energijos efektyvumo rodyklė	81,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	71 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir grialiai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

### Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

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

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.


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

## 14. MENIU STRUKTŪRA

### 14.1 Meniu

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
---------------	---------------	----------------	---------------	----------------



 – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.

Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite OK.


Pasirinkite nustatymą.

Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite OK.

Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išeikite iš Meniu.

### Meniu struktūra

Kepimo vadovas 


Valymas 


Nustatymai 

### Nustatymai

01	Paros laikas	Pakeisti	02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	04	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiktumas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	06	Laikmatis	Įjungta / išjungta
07	Orkaitės apšvietimas	Įjungta / išjungta	08	Greitas įkaitinimas	Įjungta / išjungta
09	Priminimas apie valymą	Įjungta / išjungta	10	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
11	Programinės įrangos versija	Tikrinti	12	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.



## Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, resolução de problemas, informações sobre assistência e reparações em [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.



Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	409
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	411
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	415
4. PAINEL DE COMANDOS.....	416
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	417
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	418
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	423
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	425
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	427
10. SUGESTÕES E DICAS.....	428
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	430
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	434
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	435
14. ESTRUTURA DO MENU.....	437
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	437

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma

forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de

Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário abaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação eléctrica

### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser

efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## 2.3 Utilização

### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.

- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**⚠ AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

**⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza pirolítica

**⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.

- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
  - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

## 2.6 Iluminação interna

### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas

sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.8 Eliminação

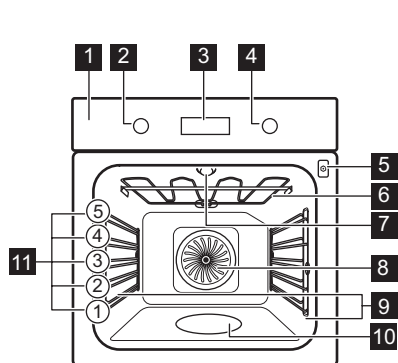
### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Resumo geral

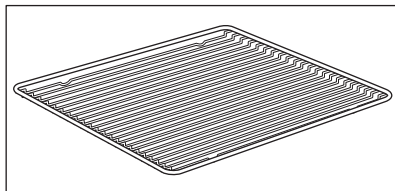


- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Tomada para a sonda térmica
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Relevo da cavidade
- 11 Nível das prateleiras

### 3.2 Acessórios

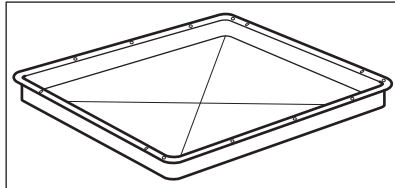
#### Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



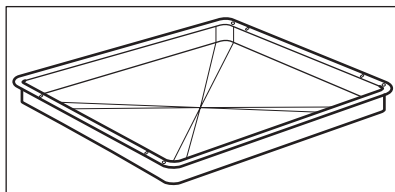
#### Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



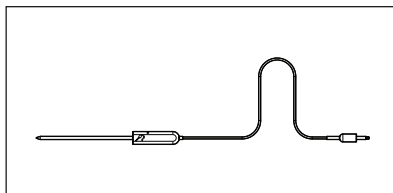
#### Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



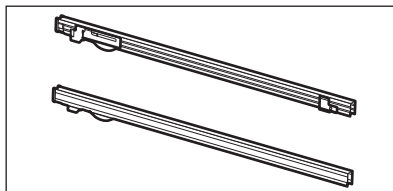
### Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



### Calhas telescópicas

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

### 4.2 Descrição geral do painel de comandos

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho. Rode o botão para os tipos de

aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.



Temporizador



Aquecimento rápido



Luz

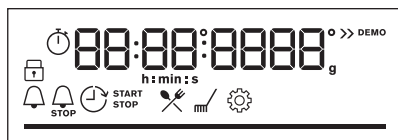


Sonda térmica

OK

Confirmar a definição

### 4.3 Visor



Visor com funções chave.

#### Indicadores do visor

##### Indicadores básicos



Bloquear



Cozedura assistida



Limpeza



Definições



Aquecimento rápido


##### Indicadores do temporizador



  
Conta-minutos

  
Hora de fim

  
Atraso do temporizador

  
Temporizador crescente

**Barra de progresso** - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.

Indicador de cozedura a vapor



Sonda térmica indicador



## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:




00:00

Acertar as horas. Premir **OK**.


### 5.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

**Passo 1** Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

**Passo 2** Regule a temperatura máxima para a função:   
Deixe o forno funcionar durante 1 h.

**Passo 3** Regule a temperatura máxima para a função:   
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

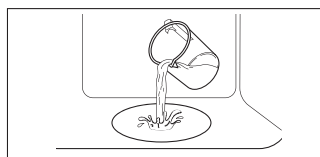
**Passo 1** Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.

**Passo 2** Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

#### Cozinhar a vapor

Certifique-se de que o forno está frio.

##### Passo 1



Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira.

##### Passo 2



Selecione a função de aquecimento a vapor.

##### Passo 3



Defina a temperatura.

##### Passo 4

Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade. Coloque alimentos no forno.

**i** A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.

#### Quando cozinhar a vapor terminar:

##### Passo 1

Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.

##### Passo 2

Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.

##### Passo 3

Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.










### 6.2 Tipos de aquecimento

**Tipo de aquecimento**      **Aplicação**



**Ventilado + Resistência Circ**

Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura entre 20 e 40 °C abaixo da que utiliza com a função Calor superior/inferior.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Calor superior/inferior</b>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <b>Pouca humidade</b>	Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento. Para conservar fruta ou legumes.
 <b>Função Pizza</b>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 <b>Aquecimento inferior</b>	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 <b>Congelados</b>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 <b>Ventilado com Resistência</b>	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Utilização diária", Notas sobre: Ventilado com Resistência.
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventilado</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Menu</b>	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

### 6.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

## 6.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.











Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:		A temperatura a que um prato é cozinhado:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonda térmica</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mal passado</li> <li>Médio</li> <li>Bem passado</li> </ul>	
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
Entre no menu.	Selecione a Cozedura assistida. Prima <b>OK</b> .	Selecione o prato. Premir <b>OK</b> .	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.


































## 6.5 Cozedura assistida



















Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque o Sonda térmica na parte mais espessa do prato. O aparelho desliga-se quando a temperatura definida Sonda térmica é atingida.

Legenda	
	Quantidade de água para a função de vapor.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.

Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
<b>P1</b> Carne assada, mal passada		2; tabuleiro para assar
<b>P2</b> Carne assada, média	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P3</b> Carne assada, bem passada		
<b>P4</b> Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	3; assadeira numa prateleira em grelha
		Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P5</b> Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1.5 - 2 kg	2; assadeira numa prateleira em grelha
		Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.




	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P6	Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)		
P7	Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	 2: <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P8	Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)		
P9	Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.)		
P10	Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 2: <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P11	Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.)		
P12	Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	 2: <b>assadeira numa prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.
P13	Cachaço ou pá de porco assada	1.5 - 2 kg	 2: <b>assadeira numa prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P14	Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	 2: <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P15	Lombo de porco, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 2: <b>assadeira numa prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
P16	Entrecosto de porco	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 3: <b>tabuleiro para grelhar</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	Perna de borrego com ossos	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	 2: <b>assadeira no tabuleiro para assar</b> Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	Frango inteiro	1 - 1.5 kg; fresco	 2;  200 ml; <b>caçarola no tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.


	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P19	Meio frango	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	   2; <b>caçarola na prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	Pernas de frango, frescas	-	  3; <b>tabuleiro para assar</b> Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  2; <b>assadeira numa prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  2; <b>tabuleiro para grelhar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	Rolo de Carne	1 kg	  2; <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
P25	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
P26	Filete de peixe	-	  3; <b>caçarola na prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
P27	Cheesecake	-	 2; forma de mola  de 28 cm na <b>prateleira em grelha</b>
P28	Bolo de maçã	-	  2;  100 - 150 ml; <b>tabuleiro para assar</b>
P29	Tarte de maçã coberta	-	 2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>
P30	Tarte de maçã	-	  2;  100 - 150 ml;  forma de tarte de 22 cm na <b>prateleira em grelha</b>
P31	Brownies	2 kg de massa	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b>
P32	Queques de chocolate	-	  2;  100 - 150 ml; <b>tabuleiro para queques na prateleira em grelha</b>
P33	Bolo em forma de pão	-	 2; <b>tabuleiro de pão na prateleira em grelha</b>
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.

Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
<b>P35</b> Fatias	1 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.
<b>P36</b> Legumes misturados	1 - 1.5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.
<b>P37</b> Croquetes, congelados	0.5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
<b>P38</b> Batatas congeladas	0.75 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
<b>P39</b> Lasanha de carne/ legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	 2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>
<b>P40</b> Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
<b>P41</b> Pizza fresca, fina	-	  2;  100 ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
<b>P42</b> Pizza fresca, grossa	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
<b>P43</b> Quiche	-	 2; forma de assar na <b>prateleira em grelha</b>
<b>P44</b> Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
<b>P45</b> Grão integral / Centeio / Pão escuro	1 kg	  2;  150 ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal / <b>tabuleiro para pão</b> na <b>prateleira em grelha</b>

## 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 7.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 Tempo para cozinhar	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 Atraso do temporizador	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.





Função de relógio	Aplicação
 <b>Temporizador crescente</b>	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente seleccione: Menu, Definições.

## 7.2 Como definir: Funções do relógio

### Como definir: Hora






Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
para alterar a hora do dia, entre no menu e seleccione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

### Como definir: Conta-minutos

Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Premir: 	Definir a Conta-minutos	Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.










### Como definir: Tempo para cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente:  .	Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.



## Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6
					
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 	O visor apresenta: hora do dia.  INICIAR	Defina a hora de início. Premir: OK.	O visor mostra: --:--  PARAR	Defina a hora de fim. Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

## 8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

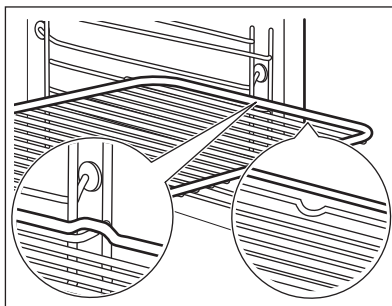
### 8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

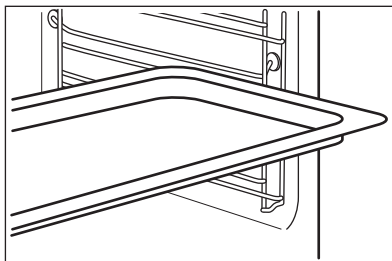
#### Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



#### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## 8.2 Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos.

**Devem ser definidas duas temperaturas:**



A temperatura do forno:



A temperatura de núcleo.

**Para cozinhar com os melhores resultados:**

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

## 8.3 Como utilizar: Sonda térmica

**Passo 1** Ligar o forno.

**Passo 2** Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

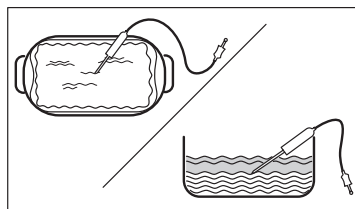
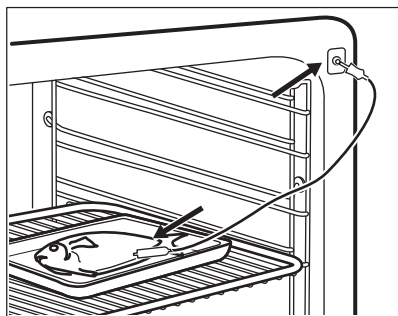
**Passo 3** Inserir: Sonda térmica.

### Carne, aves e peixe

Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da carne, peixe, na parte mais espessa possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 da Sonda térmica está dentro do prato.

### Caçarola

Insira a ponta da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ser estabilizada num local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize o rebordo da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo de uma assadeira.



**Passo 4** Ligue a Sonda térmica à tomada na parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual da: Sonda térmica.

**Passo 5**  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

**Passo 6** **OK** - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

**Passo 7** Retire a ficha da Sonda térmica da tomada e retire o prato do forno.



**AVISO!**

Existe o risco de queimaduras à medida que a Sonda térmica aquece. Tenha cuidado ao desligar e retirá-la dos alimentos.

## 9. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 9.1 Bloquear

**Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.**

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.  
Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



 OK



OK - mantenha premido para ligar a função.  
É emitido um sinal sonoro.





OK - mantenha premido para desligar.

 3 x  - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

### 9.2 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

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

 (°C)

250 - máximo

 (h)

3

O desligamento automático não funciona com as funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

### 9.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.




O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

### 10.2 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

Utilize a terceira posição de prateleira.

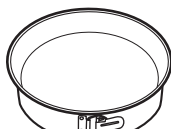
	 (°C)	 (min.)
Massa Gratinada	200 - 220	45 - 55
Batatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanha	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudim de pão	190 - 200	55 - 70
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80
Pão branco	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



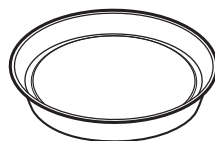
Forma para pizza



Assadeira



Formas individuais



Forma com base para flan

Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro

Escuro, não refletor  
26 cm de diâmetro

Vitrocerâmica  
8 cm de diâmetro,  
5 cm de altura






Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro

## 10.4 Tabelas de cozedura para testes

### Informação para institutos de teste






Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

Cozer num nível - cozer em formas






		 °C	 min	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	45 - 60	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Calor superior/inferior	140	25 - 35	2






Cozer num nível - biscoitos

Usar a terceira posição de prateleira.

		 °C	 min	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 30	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30	

Cozer em vários níveis - biscoitos





		 °C	 min	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	2 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 min	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 55	2 / 4
Tarte de maçã, 1 forma por grelha (Ø 20 cm)	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2 / 4

### Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		 min	
Tosta	Grelhador	1 - 2	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza



#### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



#### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



#### Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

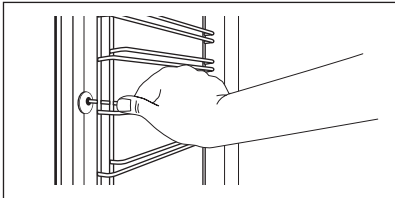
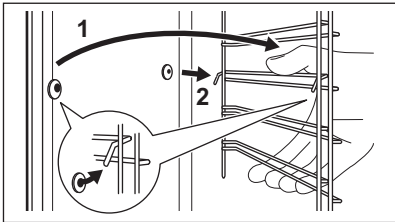
## 11.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.	Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
Para a função: Pouca humidade limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.		

## 11.3 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<b>Passo 1</b>	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.	

## 11.4 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

### AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

### CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

### Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

### Limpeza pirolítica

#### Passo 1

Aceda ao menu: Limpeza .

Opção	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	3 h

#### Passo 2



 – prima para seleccionar o programa de limpeza.

#### Passo 3

 – prima para iniciar a limpeza.

#### Passo 4

Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

 Quando a limpeza for iniciada, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada é desligada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: .

### Quando a limpeza termina:


Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Limpe a cavidade com um pano macio.

Retire os resíduos do fundo da cavidade.

## 11.5 Aviso de limpeza

### O forno lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.

 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.

Para desligar o lembrete, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza.

## 11.6 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

### AVISO!

A porta é pesada.

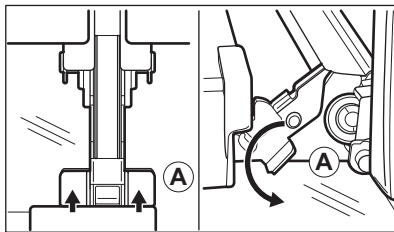
### CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.



**Passo 1** Abrir a porta totalmente.

**Passo 2** Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.

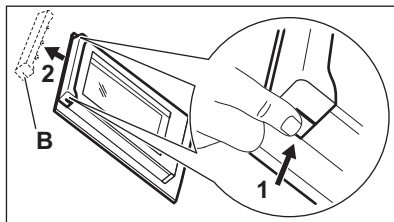


**Passo 3** Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.

**Passo 4** Segure no friso da porta (B) no reborço superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

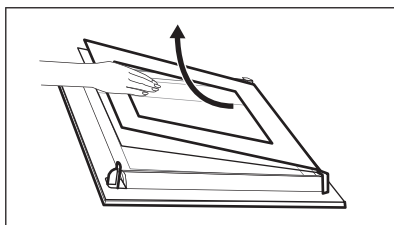
**Passo 5** Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

**Passo 6** Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



**Passo 7** Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

**Passo 8** Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.



**Passo 9** Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.

## 11.7 Como substituir: Lâmpada

### ⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

### Antes de substituir a lâmpada:

#### Passo 1

Desligue o forno. Espere até que o forno esteja frio.

#### Passo 2

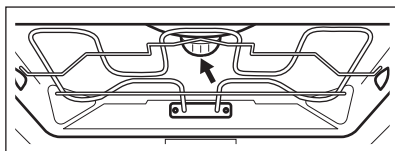
Desligue o forno da corrente elétrica.

#### Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.

## Lâmpada superior

**Passo 1** Rode a proteção de vidro para a retirar.



**Passo 2** Limpe a cobertura de vidro.

**Passo 3** Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

**Passo 4** Instale a cobertura de vidro.

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.



#### O aparelho não liga ou não aquece

Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.



#### Componentes

Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.



## Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.



## Limpeza

Problema	Verificar se...
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

## 12.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

### Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Índice de Eficiência Energética	81,2
Classe de eficiência energética	A+

Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,09 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	BPE556360M 35.0 kg
	BPK556360M 35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 13.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o

calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.







### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.


Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 14. ESTRUTURA DO MENU

### 14.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
 - selecione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima <b>OK</b> .	Selecione a definição.	<b>OK</b> - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima <b>OK</b> .
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				

#### Menu estrutura.

Cozedura assistida 


Limpeza 


Definições 

#### Definições

01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4
05	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	06	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
07	Luz	Ligado/Desligado	08	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
09	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	10	Modo Demo	Código de ativação: 2468
11	Versão do software	Verificar	12	Restaurar configurações	Sim / Não

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

# Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



Găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații la [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My AEG Kitchen**.



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	438
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	440
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	444
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	445
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	446
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	447
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	452
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	454
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	456
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	456
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	459
12. DEPANARE.....	463
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	464
14. STRUCTURA MENIULUI.....	465
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	466

## 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 utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service

autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu.

Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.

- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.



- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.

- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se aple în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întreprupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile 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 cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățare pirolitică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate

degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:

- să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
- asigură o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute

separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.8 Eliminare

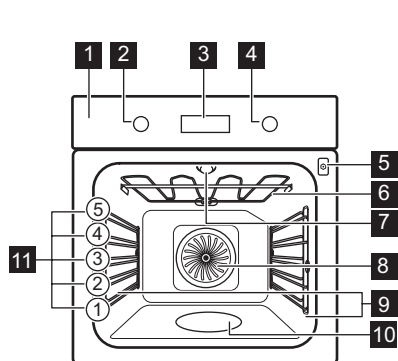
### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală

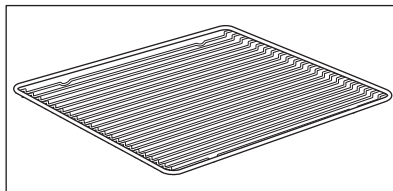


- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Priză pentru senzorul de gătire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Adâncitură cavitate
- 11 Poziții raft

### 3.2 Accesorii

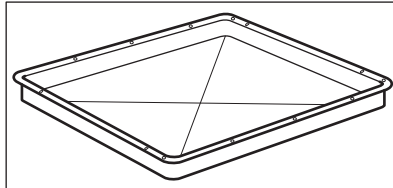
#### Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



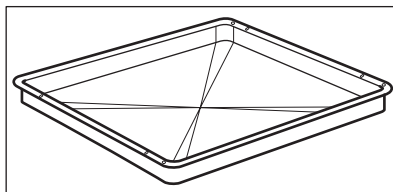
#### Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



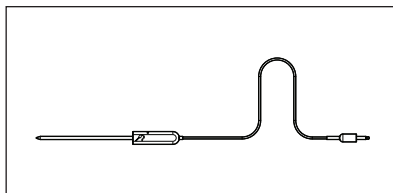
#### Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



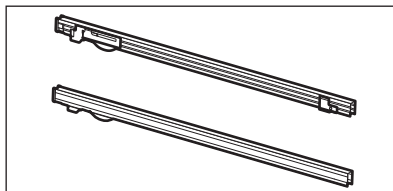
### Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



### Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.



## 4. PANOUL DE COMANDĂ

### 4.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

### 4.2 Prezentarea panoului de comandă

Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul. Rotați butonul de selectare pentru

funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.



Cronometru



Încălzire rapidă



Iluminare

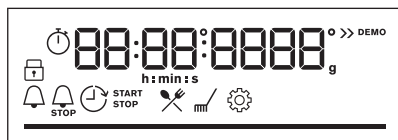


Senzor de gătire

OK

Confirmare setare

### 4.3 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie.

### Indicatorii afișajului

#### Indicatori de bază



Blocare



Gătire asistată



Curățare



Setări



Încălzire rapidă

## Indicatoare cronometru

  
Cronometru

  
Timp de terminare

  
Temporizare

  
Cronometru numără-  
toare directă

**Bară de progres** - pentru temperatură sau timp.  
Bara este complet roșie atunci când aparatul atin-  
ge temperatura setată.

Indicator pentru găteirea cu abur



Senzor de gătire Indicator



## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Curățarea inițială

#### Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:




00:00


Setarea timpului. Apăsați **OK**.

### 5.2 Preîncălzirea inițială

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

**Pasul 1** Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.

**Pasul 2** Setați temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 h.

**Pasul 3** Setați temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Modul de setare Funcții de încălzire

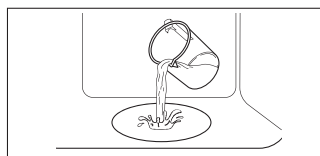
**Pasul 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

**Pasul 2** Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

#### Gătire la abur

Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

##### Pasul 1



Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.

##### Pasul 2



Selecționați funcția de gătire cu abur.

##### Pasul 3



Setați temperatura.

##### Pasul 4

Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.

#### La terminarea gătirii cu abur:

##### Pasul 1

Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

##### Pasul 2

Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

##### Pasul 3

Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

### 6.2 Funcții de încălzire

#### Funcția de încălzire Utilizare











**Aer cald cu ventilatie**

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.



**Încalzire sus și jos**

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Umiditate scăzută	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul re-încălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Când utilizezi această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate diferi de temperatura setată. Se utilizează căldura reziduală. Puterea de încălzire poate fi redusă. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, Note despre: Aer cald umed.
 Grill	Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

### 6.3 Note despre: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

### 6.4 Cum se setează: Gătire asistată







Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătire și temperatură recomandate. Utilizați funcția pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite. Puteți, de asemenea, regla timpul și temperatura.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.







**Pentru anumite preparate, puteți găti și cu: Gradul până la care este gătit un preparat:**








- Senzor de gătire
- În sânge
- Mediu
- Bine făcut













Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			
		P1 - P...	OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsăți OK.	Selectați preparatul. Apăsăți OK.	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

































## 6.5 Gătire asistată















Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Așezați Senzor de gătire în cea mai mare parte a vasului. Aparatul se oprește când temperatura setată de Senzor de gătire este atinsă.

Legendă	
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>P1</b> Friptură de vită, în sânge		
<b>P2</b> Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P3</b> Friptură de vită, bine făcut		
<b>P4</b> Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	   3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P5</b> Friptură de vită / fierebere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.





Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>P6</b> Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
<b>P7</b> Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 <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 în aparat.
<b>P8</b> Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
<b>P9</b> File de vită, în sânge (gătire lentă)		
<b>P10</b> File de vită, mediu (gătire lentă)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 <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 în aparat.
<b>P11</b> File de vită, făcută (gătire lentă)		
<b>P12</b> Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
<b>P13</b> Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>P14</b> Carne de porc (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.
<b>P15</b> Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 <b>2; tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
<b>P16</b> Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 <b>3 cratiță adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>P17</b> Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	 <b>2; friptură la tavă de gătit</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>P18</b> Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	 <b>2;  200 ml; preparat caserole pe tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
<b>P19</b> Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	 <b>3 tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.
<b>P20</b> Piept de pui	180 - 200 g per bucată	 <b>2; preparat caserole raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	Rață întreagă	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.
P23	Gâscă întreagă	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.
P24	Bucată de carne	1 kg	  2; <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2 <b>tavă de gătit</b> Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatice favorite.
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe <b>raft de sârmă</b>
P28	Prăjitură cu mere	-	  2;  100 - 150 ml; <b>tavă de gătit</b>
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>
P30	Plăcintă cu mere	-	  2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe <b>raft de sârmă</b>
P31	Negresa	2 kg de aluat	 3 <b>cratiță adâncă</b>
P32	Brioșe cu ciocolată	-	  2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe <b>raft de sârmă</b>
P33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe <b>raft de sârmă</b>
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; <b>tavă de gătit</b> Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P35	Cartofi wedges	1 kg	 3 <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	 3 <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
P37	Crochete, congelate	0.5 kg	 3; <b>tavă de gătit</b>
P38	Cartofi, congelați	0.75 kg	 3; <b>tavă de gătit</b>

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 2; preparat caserolă pe raft de sârmă
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1; preparat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P42	Pizza proaspătă, grosă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45	Cereale integrale / secară / pâine neagră	1 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Funcțiile ceasului

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

### 7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3

## Modul de setare Timpul



Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, setare timp .

Setați ceasul.

Apăsați: OK.

## Modul de setare Cronometru

Pasul 1



Apăsați: 

Afișajul indică:  
0:00  


Pasul 2



Setați Cronometru

Pasul 3



Apăsați: OK.

 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

## Modul de setare Durată gătire


Pasul 1



Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.

Pasul 2



Apăsați în mod repetat: 

Afișajul indică:  
0:00  
  
STOP

Pasul 3



Setați timpul de gătire.

Pasul 4



Apăsați: OK.

 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

## Modul de setare Temporizare


Pasul 1



Selectați funcția de gătire.

Pasul 2



Apăsați în mod repetat: 

Afișajul arată: timpul  
  
START

Pasul 3



Setați ora de start.

Pasul 4



Apăsați: OK.

Afișajul indică:  
--:--  
 STOP

Pasul 5



Setați ora de sfârșit.

Pasul 6



Apăsați: OK.

 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

## 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

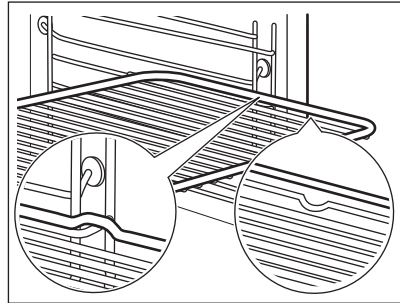
anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

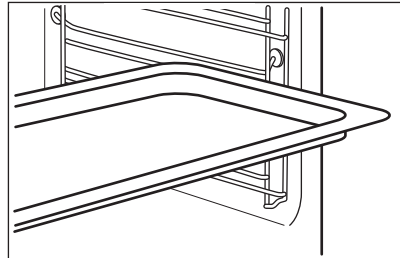
#### **Raft sârmă:**

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



#### **Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împinge tava pe șinele de ghidare.



### 8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului.

**Există două temperaturi care trebuie setate:**



Temperatura cuptorului.



Temperatura zonei de mijloc.

**Pentru rezultate optime de gătire:**

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

## 8.3 Modul de utilizare: Senzor de gătire

**Pasul 1** Porniți cuptorul.

**Pasul 2** Setati o functie de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

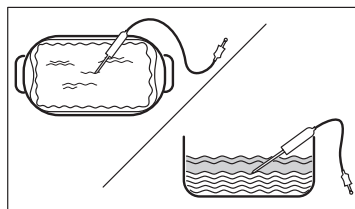
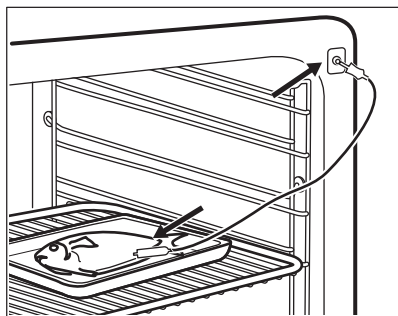
**Pasul 3** Introduceți: Senzor de gătire.

### Carne, pasăre și pește

### Caserolă

Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul case-rolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.



**Pasul 4** Conectați Senzor de gătire la priza din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.

**Pasul 5**  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

**Pasul 6** **OK** - apăsați pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

**Pasul 7** Scoateți Senzor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor.

### **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Blocare

#### Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.



OK

OK - apasă lung pentru a activa funcția.  
Va fi emis un semnal sonor.

OK - apasă lung pentru a o deactiva.

3 x - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.

### 9.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

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

(°C)

250 - maxim

(h)

3

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

### 9.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.




Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.



## 10.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

	 (°C)	 (min)
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55
Cartofi gratinați	180 - 200	70 - 85
Musaca	170 - 190	70 - 95
Lasagna	180 - 200	75 - 90
Paste cannelloni	180 - 200	70 - 85
Budincă cu pâine	190 - 200	55 - 70
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60
Prăjitură cu mere, făcută din aluat de pandișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80
Pâine albă	190 - 200	55 - 70

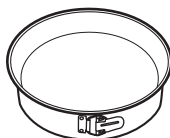
## 10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

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



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm



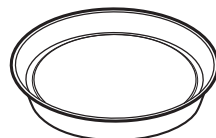
Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică  
Diametru de 8 cm,  
înălțime de 5 cm



Tavă rotundă pentru tarte






Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm

## 10.4 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare

Informații pentru instituttele de testare





Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

## Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme






		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2

## Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30





## Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe ta- vă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea



**Agenți de curățare**

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



**Utilizarea zilnică**

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



**Accesorii**

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

### 11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

**Pasul 1**

**Pasul 2**

**Pasul 3**

Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.

Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

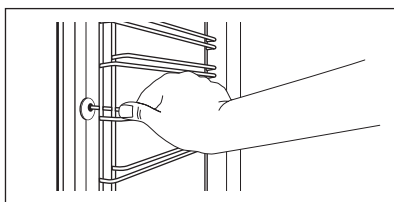
Pentru funcția: Umiditate scăzută curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

### 11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

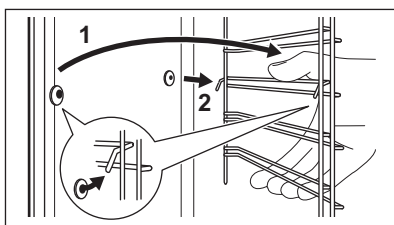
**Pasul 1** Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

**Pasul 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



**Pasul 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de perețele lateral și îndepărtați.

**Pasul 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



### 11.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

#### ⚠️ AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

#### ⚠️ ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

#### Înainte de Curățare pirolitică:

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

#### Curățare pirolitică

**Pasul 1**

Intrați în meniul: Curățare  $m /$ .

Opțiune

Durata


## Curățare pirolitică

C1 - Curățare ușoară	1 h
C2 - Curățare normală	1 h 30 min
C3 - Curățare profundă	3 h

**Pasul 2** OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare.

**Pasul 3** OK - apăsați pentru a porni curățarea.

**Pasul 4** După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.


**i** Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă: .

## La terminarea curățării:

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. Curățați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

## 11.5 Semnal De Reamintire La Curățare

### Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.

 se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.

Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

## 11.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

### **AVERTISMENT!**

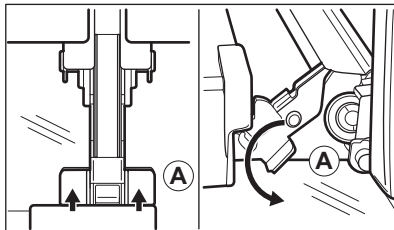
Ușa este grea.

### **ATENȚIE!**

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

**Pasul 1** Deschideți ușa complet.

**Pasul 2** Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.

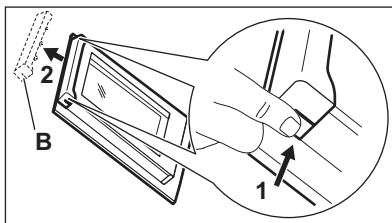


**Pasul 3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

**Pasul 4** Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

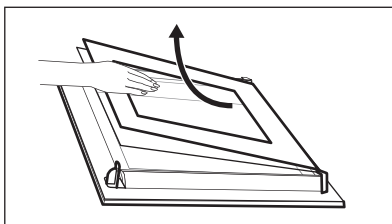
**Pasul 5** Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

**Pasul 6** Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



**Pasul 7** Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Pasul 8** După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.



**Pasul 9** Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

## 11.7 Cum se înlocuiește: Bec

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

### Înainte de a schimba becul:

#### Etapa 1

Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

#### Etapa 2

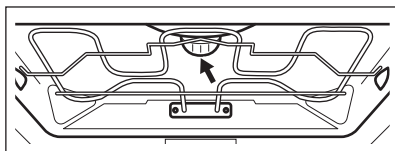
Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

#### Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul de sus

**Pasul 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



**Pasul 2** Curățați capacul de sticlă.

**Pasul 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

**Pasul 4** Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANARE

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

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



#### Aparatul nu pornește sau nu se încălzește

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Ușa aparatului este închisă.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.



#### Componente

Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.



#### Coduri de eroare

Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa aparatului este închisă sau încuietura ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa aparatului este închisă.



## Coduri de eroare

Err F102

Încuietoarea ușii nu este stricată.

00:00

A fost o pană de curent. Setati timpul.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.



## Curățare

### Problemă

### Verificați dacă...

Apa se scurge din adâncitura cavității.

Este prea multă apă în adâncitura cavității.

## 12.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	71 l



Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metoda pentru măsurarea performanței.

## 13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

### Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

## 14. STRUCTURA MENIULUI

### 14.1 Meniu

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5



- selectați pentru a intra în Meniu.

Selectați opțiunea din Meniu structură și apăsați **OK**.

Selectați setarea.

**OK** - apăsați pentru a confirma setarea.

Reglați valoarea și apăsați **OK**.

Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

### Meniu structură

Gătire asistată

Curățare

Setări

### Setări

01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	06	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit
07	Iluminare	Pornit/Oprit	08	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
09	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit	10	Modul demo	Codul de activare: 2468
11	Versiunea software	Verificare	12	Resetați toate opțiunile	Da / Nu

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

**Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.**



Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице [aeg.com/support](http://aeg.com/support)

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



Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	467
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	470
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	474
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	475
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	476
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	477
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	483
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	484
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	486
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	487
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	490
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	494
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	495
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	497
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	497

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

## **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

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

## **1.2 Общая безопасность**

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

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

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

- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

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

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

### 2.2 Подключение к электросети

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.

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

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура 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!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только

нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Пиролитическая очистка

### ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые ручки и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют



опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.

- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролизической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролизической очистки духовых шкафов с функцией пиролизической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

## 2.6 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.

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация

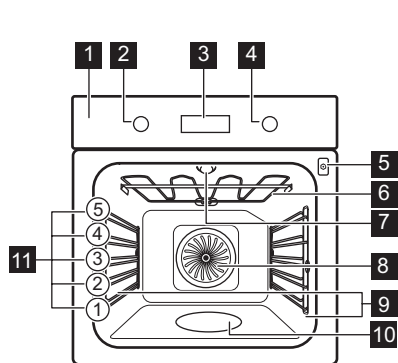
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор

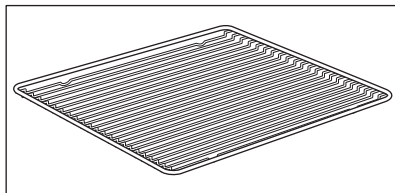


- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Гнездо для подключения термощупа
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Выемка камеры
- 11 Положения противня

### 3.2 Аксессуары

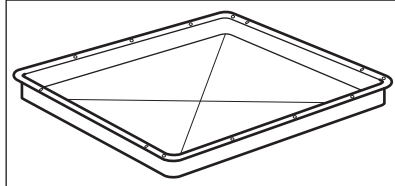
#### Решетка

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



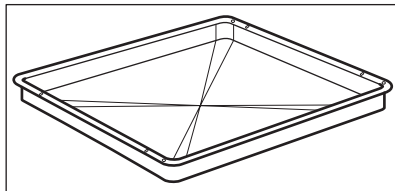
#### Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



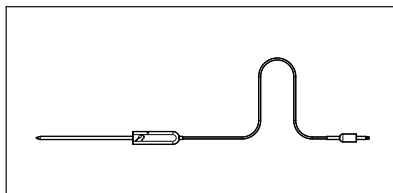
#### Глубокий эмалированный противень для гриля

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



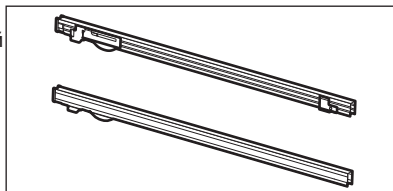
### Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



### Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

### 4.2 Общий вид панели управления

Выберите режим нагрева, чтобы включить прибор. Для выключения прибора

поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.».



Таймер



Быстрый прогрев



Освещение

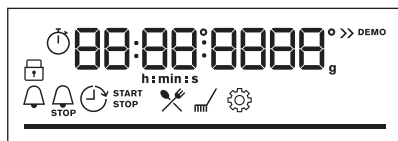


Термощуп

OK

Подтвердить выбор параметра

### 4.3 Дисплей



Дисплей с набором кнопок.

### Индикаторы, отображаемые на дисплее

Базовая индикация



Блокир. кнопок



Помощь в Приготовлении



Очистка



Настройки



Быстрый прогрев

### Индикаторы таймеров



Таймер



Окончание



Отсрочка пуска



Таймер прямого отсчета

**Индикатор выполнения** — для температуры или времени. Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.

**Индикатор приготовления на пару**



**Термощуп индикатор**



## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первоначальная очистка

Перед первым использованием выполните очистку пустого прибора и установите время:




00:00


Установите время. Нажмите **OK**.

### 5.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

**Шаг 1** Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.

**Шаг 2** Установите максимальную температуру для режима:   
Дайте духовому шкафу поработать 1 ч.

**Шаг 3** Установите максимальную температуру для режима:   
Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

**i** Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

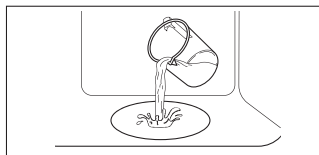
**Шаг 1** Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите режим нагрева.

**Шаг 2** Задайте температуру при помощи ручки управления.

#### Приготовление на пару

Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

**Шаг 1**



Наполните выемку камеры водопроводной водой.

**Шаг 2**



Выберите режим нагрева с паром.

**Шаг 3**



Установите температуру.

**Шаг 4**

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности. Поставьте пищу в духовой шкаф.

**i** Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.

#### По окончании приготовления на пару:

**Шаг 1**

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











**Шаг 2**

Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

**Шаг 3**

Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

## 6.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Низк. Влажность	Повышение влажности в процессе 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 (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.
 Влажная конвекция	Эта функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности нагрева можно уменьшить. Более подробная информация содержится в главе «Ежедневное использование» с примечаниями к режиму: Влажная конвекция.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление graten и обжаривание.
 Меню	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

## 6.3 Примечания к режиму: Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014).

Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пиццы дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы

«Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

## 6.4 Настройка: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция нагрева и температура. Используйте функцию для быстрого приготовления чашки с настройками по умолчанию. Время и температуру также можно изменить во время приготовления.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.













Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:		Степень готовности блюда:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термошуп</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>С Кровью</li> <li>Средняя</li> <li>Хорошо прожаренная</li> </ul>	
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите <b>OK</b> .	Выберите блюдо. Нажмите <b>OK</b> .	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.

## 6.5 Помощь в Приготовлении


Условные обозначения	
	Термошуп Термошуп доступен. Поместите Термошуп в самую толстую часть блюда. Прибор выключается при достижении установленной температуры Термошуп.






























Условные обозначения	
	Количество воды для функции приготовления на пару.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок.

Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
<b>P1</b> Ростбиф, с кровью		
<b>P2</b> Ростбиф, средней прожаренности	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4-5 см	2: эмалированный противень
<b>P3</b> Ростбиф, хорошо прожаренный		Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P4	Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	  3; емкость для жарки на <b>решетке</b> Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P5	Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1.5 - 2 кг	  2 емкость для жарки на <b>решетке</b> Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
P6	Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P7	Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P8	Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)		
P9	Филе говядины, с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P10	Филе говядины, средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P11	Филе говядины, прожаренное (низкотемпературное приготовление)		
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка закрыта.
P13	Жареная свинина, шея или плечо	1.5 - 2 кг	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	Свинная вырезка, свежая	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; емкость для приготовления жаркого на <b>решетке</b> Используйте любимые специи.







	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P16	Свиная грудинка	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.
P17	Ножка ягненка с костями	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	 2; емкость для приготовления жаркого на <b>эмалированном противне</b> Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P18	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	 2;  200 мл; блюдо для запеканки на <b>эмалированном противне</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P19	Половина цыпленка	0.5 - 0.8 кг	 3; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи.
P20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	  2; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
P21	Кур. окорочка, свеж.	-	 3; <b>эмалированный противень</b> Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
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.
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.
P24	Митлоф	1 кг	 2; <b>решетка</b> Используйте любимые специи.
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.
P26	Рыбное филе	-	 3; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи.
P27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на <b>решетке</b>
P28	Яблочный пирог	-	 2;  100–150 мл; <b>эмалированный противень</b>

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на решетке
P30	Яблочный пирог	-	  2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на решетке
P31	Шоколадный Торт	2 кг теста	 3; противень для жарки
P32	Шоколадные маффины	-	  2;  100–150 мл; противень для маффинов на решетке
P33	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на решетке
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
P35	Картофель, ломтики	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.
P36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.
P37	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; эмалированный противень
P38	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
P39	Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 2; форма для запекания на решетке
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	Свежая пицца, тонкая	-	  2;  100 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
P43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке
P44	Багет/чабатта/ белый хлеб	0.8 кг	  2;  150 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой/ Ржаной/Черный хлеб	1 кг	  2;  150 мл; эмалированный противень с бумагой для выпечки / прямоугольная форма на решетке

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Функции часов






Функция часов	Применение
 Таймер	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
 Время приготовления	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
 Отсрочка пуска	Для отсрочки 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 Таймер прямого отсчета выберите: Меню, Настройки.

### 7.2 Способ настройки: Функции часов

#### Способ настройки: Установка Времени Суток

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		
Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток.	Установка времени на часах.	Нажмите <b>OK</b> .

#### Способ настройки: Таймер

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		
Нажмите  .	На дисплее отобразится: 0:00 	Настройка Таймер. Нажмите <b>OK</b> .

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

### Способ настройки: Время приготовления

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

### Способ настройки: Отсрочка пуска

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

## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

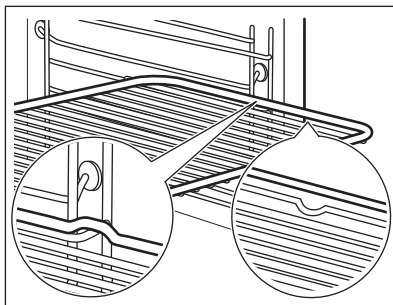
### 8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

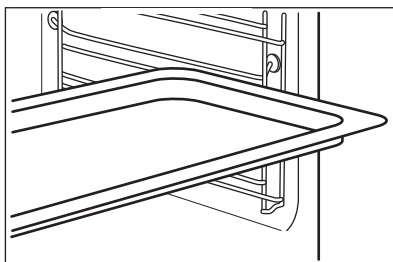
защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

**Решетка:**

Вставьте решетку между направляющими.

**Эмалированный противень / Противень для жарки:**

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

**8.2 Термощуп**

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта.

**Необходимо установить два значения температуры:**



Температура духового шкафа.



Температура внутри продукта.

**Для получения наилучших результатов:**

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Не используйте при приготовлении жидких блюд.

Во время приготовления должен оставаться в продукте.

**8.3 Применение: Термощуп**

**Шаг 1** Включите духовой шкаф.

**Шаг 2** Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.

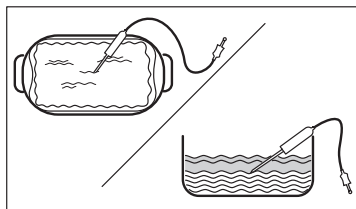
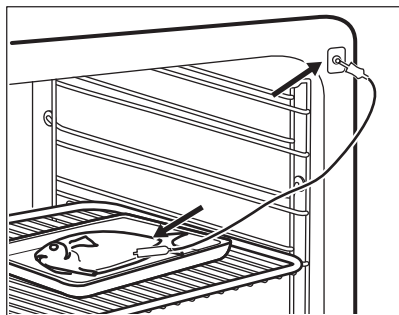
**Шаг 3** Вставьте: Термощуп.

**Мясо, птица и рыба**

**Запеканки**

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.

Вставьте наконечник Термощуп точно в центре запеканки. Термощуп не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.



**Шаг 4** Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.

**Шаг 5** Для установки температуры внутри продукта нажмите .

**Шаг 6** Нажмите **OK** для подтверждения. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

**Шаг 7** Выньте Термощуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.

 **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Блокир. кнопок

**Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.**

Ее можно включить во время работы прибора. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления. Функцию можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Это не приведет к включению прибора, но панель управления будет заблокирована.

**Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.**



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 выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

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

(°C)	(ч)
250 - максимум	3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Отсрочка пуска.

## 9.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

# 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## 10.1 Рекомендации по приготовлению






Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

## 10.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Используйте третье положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннелони	180 - 200	70 - 85
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.






			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, вы- сота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

### 10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.






Информация для испытательных организаций

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.





Выпекание на одном уровне — выпечка в формах

		 °C	 мин	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное пригото- вление	160	45 - 60	2








		 °C	 МИН	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

**Выпекание на одном уровне — печенье**  
Используйте третье положение противня.





		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30

**Выпекание на нескольких уровнях — печенье**

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

**Гриль**  
Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		 <b>МИН</b>	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

## 11. УХОД И ОЧИСТКА

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке



**Чистящие средства**

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное использование**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



**Аксессуары**

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 11.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1

Шаг 2

Шаг 3

Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.

Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

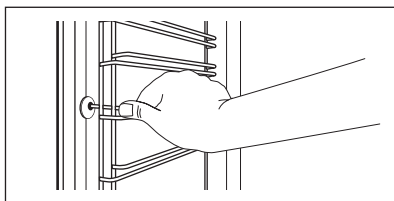
Для функции: Низк. Влажность вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

### 11.3 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

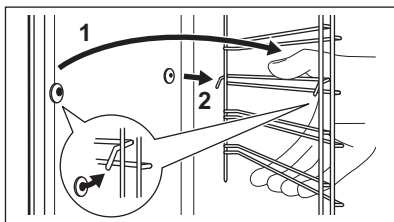
**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Шаг 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



**Шаг 3** Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

**Шаг 4** Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



### 11.4 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

#### **Перед Пиролитическая очистка:**

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.

Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

## Пиролитическая очистка

Шаг 1

Войдите в меню: Очистка .

Опция

Продолж.

C1 - Легкая очистка

1 h

C2 - Нормальная очистка

1 h 30 min

C3 - Тщательная очистка

3 h

Шаг 2



Нажмите **OK** для выбора программы очистки.

Шаг 3

Нажмите на **OK** для начала очистки.

Шаг 4

После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

 В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. До тех пор пока дверца не разблокируется, на дисплее отображается: .

## По истечении времени очистки:


Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите остатки со дна внутренней камеры.

## 11.5 Напоминание О Чистке

Духовой шкаф напомнит о необходимости очистки с помощью пиролитической очистки.

 На дисплее будет мигать 5 секунд после каждого цикла приготовления.

Чтобы выключить напоминание, введите Меню и выберите Настройки, Напоминание О Чистке.

## 11.6 Извлечение и установка: Дверца

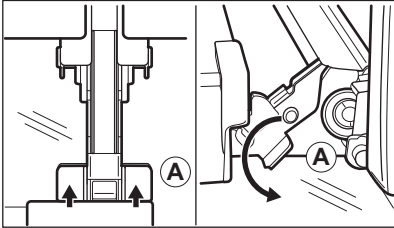
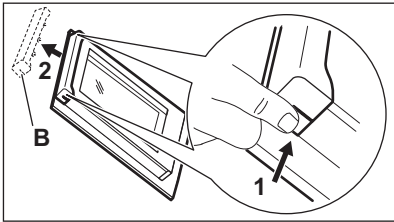
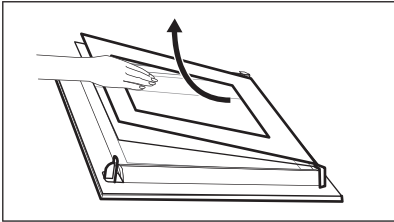
Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

### 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.	
<b>Шаг 4</b>	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
<b>Шаг 5</b>	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
<b>Шаг 6</b>	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.	
<b>Шаг 7</b>	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
<b>Шаг 8</b>	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.	
<b>Шаг 9</b>	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.	

## 11.7 Замена лампы освещения

### **ВНИМАНИЕ!**

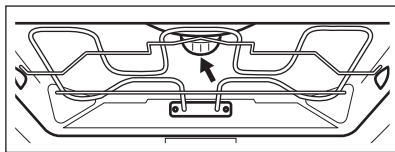
Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

#### Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

## Верхняя лампа

**Шаг 1** Чтобы снять плафон, поверните его.



**Шаг 2** Очистите стеклянную крышку.

**Шаг 3** Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.

**Шаг 4** Установите стеклянную крышку.

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.



#### Прибор не включается или не нагревается

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Дверца прибора закрыта.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокировка отключается.



#### Компоненты

Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термошуп Не работает.	Штекер Термошуп полностью вставлена в гнездо.



## Коды ошибок

На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
Ошибка C2	Вы сняли Термошуп вилку сетевого шнура.
Ошибка C3	Дверца прибора закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
Ошибка F102	Дверца прибора закрыта.
Ошибка F102	Блокировка дверцы исправна.
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.

Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.



## Очистка

Проблема	Убедитесь, что...
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

## 12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры

прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

### Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	AEG
Модель	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Индекс энергоэффективности	81.2

Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Electric cavity</sub> )	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Electric cavity</sub> )	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	BPE556360M	35.0 кг
	BPK556360M	35.0 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

## 13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### Остаточное тепло

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения

прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

### Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

### Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.







При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное



действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 14.1 Меню

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
				
 - выберите, чтобы войти в Меню.	Выберите параметр в Меню структуре и нажмите <b>OK</b> .	Выберите настройку.	<b>OK</b> - нажмите для подтверждения настройки.	Установите значение и нажмите <b>OK</b> .

Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

#### Меню структура

Помощь в Приготовлении 


Очистка 


Настройки 

#### Настройки

01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
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
09	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл	10	Деморежим	Код запуска: 2468
11	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте	12	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.

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: A+

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Германии.

## Добро дошли у АЕГ! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Погледајте савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку на [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My AEG Kitchen**.



Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	499
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	501
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	505
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	506
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	507
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	507
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	513
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	515
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	517
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	517
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	520
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	524
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	525
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	527
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	527

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају

упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## **1.2 Опште мере безбедности**

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак.

Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.

- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се

употребљавати са извором електричног напајања.

- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.

- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи 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 очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Пиrolитичко чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиrolитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
  - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
  - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остац кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим

пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

## 2.6 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.8 Одлагање

### УПОЗОРЕЊЕ!

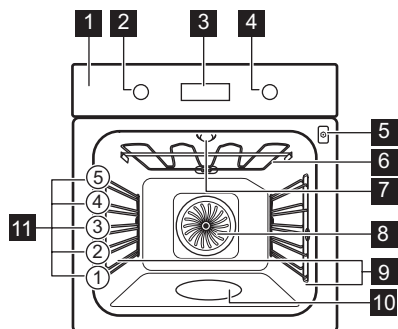
Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.



## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ

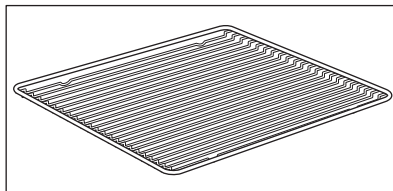


- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Утичница температурног сензора
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Утиснути делови унутрашњости
- 11 Положаји решетке

### 3.2 Прибор

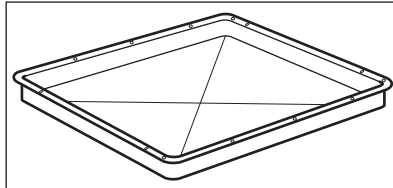
#### Решетка полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



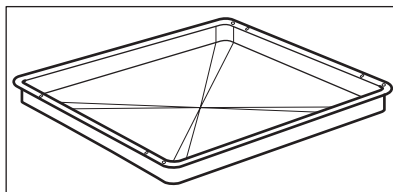
#### Плех за печење

За колаче и кексе.



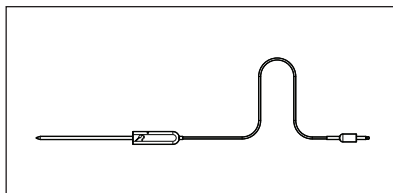
#### Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



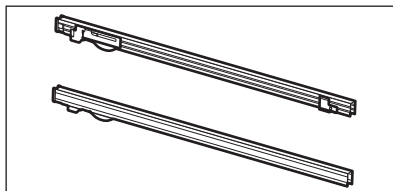
### Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



### Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



## 4. КОМАНДНА ТАБЛА

### 4.1 Дугмад која се увлаче

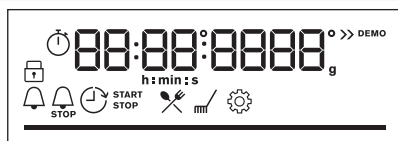
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

### 4.2 Преглед командне табле

Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај. Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

				OK
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Температурни сензор	Потврдите подешавање

### 4.3 Дисплеј



Дисплеј са кључним функцијама.

### Индикатори дисплеја

#### Основни показатељи

Контролна брава	Потпомогнута припрема	Чишћење	Подешавања	Брзо загревање

#### Индикатори времена

  
Тајмер

  
STOP  
Крај

  
Време одлагања

  
Тајмер током рада

**Трака напретка** – за температуру или време.  
Трака је потпуно црвена када пећница достигне  
подешену температуру.

Индикатор за кување на пари



Температурни сензор индикатор



## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:




00:00


Подесите тајмер. Притисните **OK**.


### 5.2 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

**Корак 1** Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.

**Корак 2** Подесите максималну температуру за функцију:   
Оставите пећницу да ради 1 ч.

**Корак 3** Подесите максималну температуру за функцију:   
Оставите пећницу да ради 15 мин.

 Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 6.1 Како да подесите: Функције загревања

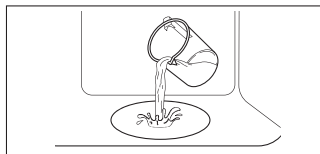
**Корак 1** Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.

**Корак 2** Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

### Кување на пари

Проверите да ли је пећница хладна.

#### Корак 1



Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.

#### Корак 2



Изаберите функцију загревања на пари.

#### Корак 3



Подесите температуру.

#### Корак 4

Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.

**i** Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.

### Када се кување на пари заврши:

#### Корак 1

Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.

#### Корак 2

Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

#### Корак 3

Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

## 6.2 Функције загревања

### Функција загревања

### Примена



Печење уз равни вентил.

За печење на највише три положаја полице истовремено и сушење хране. Подесите температуру 20–40 °C ниже него за функцију Загревање одозго/одоздо.










Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Ниска влажност

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За конзервацију воћа или поврћа.

Функција загревања	Примена
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.
 Влажно печење уз вентилатор	Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од подешене температуре. Користи се преостала топлота. Снага грејања може да се смањи. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, Напомене о: Влажно печење уз вентилатор.
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Мени	Да бисте ушли у мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

### 6.3 Напомене на:Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на

највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

### 6.4 Како да подесите:Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања.







Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

Степен до ког се јело кува:

- Температурни сензор

- Слабо печено
- Средња
- Добро печено

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			
		P1 - P...	OK
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните тастер <b>OK</b> .	Изаберите јело. Притисните <b>OK</b> .	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

## 6.5 Потпомогнута припрема

### Легенда



Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљем делу посуде. Апарат се искључује када се достигне подешена Температурни сензор температура.

### Легенда










Количина воде за функцију на пари.






















































Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.




















Ниво решетке.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>P1</b> Говеђе печење, слабо печено		
<b>P2</b> Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4-5 cm	  <b>2; плех за печење</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P3</b> Говеђе печење, добро печено		
<b>P4</b> Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	   <b>3; посуда за печење на решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P5</b> Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	  <b>2; посуда за печење на решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>P6</b> Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
<b>P7</b> Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	  2; <b>плек за печење</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P8</b> Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
<b>P9</b> Филе говедине, слабо печено (споро печење)		
<b>P10</b> Филе говедине, средње печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2; <b>плек за печење</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P11</b> Филе говедине, печен (споро печење)		
<b>P12</b> Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.
<b>P13</b> Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрните месо након половине времена кувања.
<b>P14</b> Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	  2; <b>плек за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрните месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
<b>P15</b> Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
<b>P16</b> Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрните месо након половине времена кувања.
<b>P17</b> Јагђећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	  2; посуда за печење на <b>плеку за печење</b> Додајте течност. Окрните месо након половине времена кувања.
<b>P18</b> Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеж	 2;  200 ml; посуда за касеролу на <b>плеку за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрните пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
<b>P19</b> Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>плек за печење</b> Користите омиљене зачине.





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
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.
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; <b>плех за печење</b> Ако сте прво мариновали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
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.
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.
P24	Бекна од меса	1 kg	  2; <b>решеткаста полица</b> Користите омиљене зачине.
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.
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на <b>решеткастој полици</b>
P28	Колач од јабука	-	  2;  100 – 150 ml; <b>плех за печење</b>
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>
P30	Пита с јабукама	-	  2;  100 – 150 ml;  калуп за питу од 22 cm на <b>решеткастој полици</b>
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; <b>дубоки тигањ</b>
P32	Чоколадни мафини	-	  2;  100 – 150 ml; плех за мафине на <b>решеткастој полици</b>
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.



	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>P36</b>	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
<b>P37</b>	Крокети, смрзнати	0.5 kg	 3; <b>плех за печење</b>
<b>P38</b>	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; <b>плех за печење</b>
<b>P39</b>	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 2; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b>
<b>P40</b>	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.
<b>P41</b>	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
<b>P42</b>	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
<b>P43</b>	Киш	-	 2; <b>плех за печење</b> на <b>решеткастој полици</b>
<b>P44</b>	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
<b>P45</b>	Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>

## 7. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 7.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 <b>Тајмер</b>	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
 <b>Време кувања</b>	Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
 <b>Време одлагања</b>	За одлагање старта и/или краја кувања.
 <b>Тајмер током рада</b>	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

## 7.2 Како да подесите: Функције сата

### Како да подесите: Доба дана

Корак 1



Корак 2



Корак 3



Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.

Подесите сат.

Притисните: **ОК**.

### Како да подесите: Тајмер

Корак 1



Дисплеј приказује: 0:00

Корак 2



Корак 3



Притисните: **ОК**.

Подесите Тајмер

Притисните: **ОК**.

**i** Тајмер одмах почиње да одбројава.

### Како да подесите: Време кувања

Корак 1



Корак 2



Дисплеј приказује: 0:00

Корак 3



Корак 4



Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Узастопно притискајте: **ОК**.

За подешавање времена кувања.

Притисните: **ОК**.

**i** Тајмер одмах почиње да одбројава.

### Како да подесите: Време одлагања

Корак 1



Корак 2



Дисплеј приказује: доба дана

Корак 3



Корак 4



Дисплеј приказује: ЗАУСТАВЉАЊЕ

Корак 5



Корак 6



Изаберите функцију загревања.

Узастопно притискајте: **ОК**.

Подесите време почетка.

Притисните: **ОК**.

Подесите време завршетка.

Притисните: **ОК**.

## Како да подесите: Време одлагања

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

## 8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

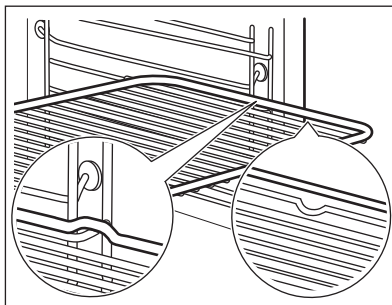
### 8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

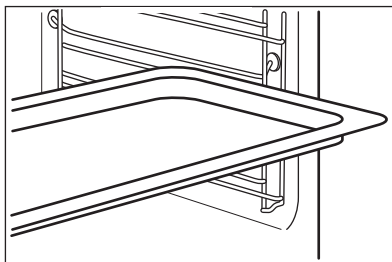
#### Решетка полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



#### Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



### 8.2 Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

°C

Температура пећнице.



Температура у средини.

### За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

## 8.3 Како да користите: Температурни сензор

**Корак 1** Укључите рерну.

**Корак 2** Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

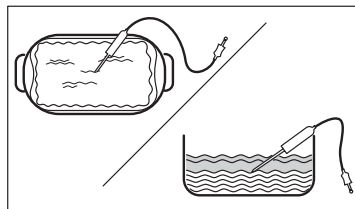
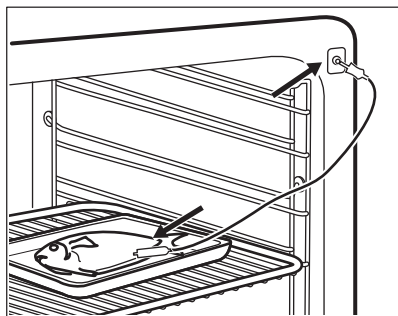
**Корак 3** Поставите: Температурни сензор.

### Месо, живина и риба


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.

### Касерола

Убаците врх Температурни сензор тачно у центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



**Корак 4** Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.

**Корак 5**  - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

**Корак 6** **ОК** – притисните да бисте потврдили.  
Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.

**Корак 7** Извуците Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.


## 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 9.1 Контролна брава



#### Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.





 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.

 ОК – притисните и држите да бисте је искључили.

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

### 9.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

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

 (°C)

 (ч)

250 - максимално

3

Аутоматско искључивање не функционише са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

### 9.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

## 10. КОРИСНИ САВЕТИ

### 10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.




Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

## 10.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

Користите трећи ниво решетке.

	 (°C)	 (мин)
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазање	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит торту (округли плех за торту)	160 - 170	70 - 80
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70

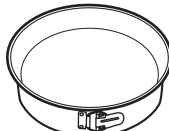
## 10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



Плех за пицу

Таман, нерелектујући  
Пречник 28 см



Посуда за печење

Таман, нерелектујући  
Пречник 26 см



Мала посуда за  
печење

Керамички  
Пречник 8 см,  
висина 5 см



Плех за флан






Таман, нерелектујући  
Пречник 28 см

## 10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање





Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

## Печење на једном нивоу – печење у плеховима






		 °C	 МИН	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вен- тил.	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоз- до	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вен- тил.	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоз- до	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вен- тил.	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоз- до	140	25 - 35	2

## Печење на једном нивоу – кекс

Користите трећи ниво решетке.

		 °C	 МИН
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рер- ну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рер- ну	Загревање одозго/одоздо	170	20 - 30





## Печење на више нивоа – кекс

		 °C	 МИН	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	25 - 35	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm)	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2 / 4

## Гриловање

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		 <b>МИН</b>	
Тост	Гриловање	1 - 2	5
Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена	Гриловање	24 - 30	4

## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

### 11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1

Корак 2

Корак 3



Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.

Оставите да сирће раствори на слаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.

Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

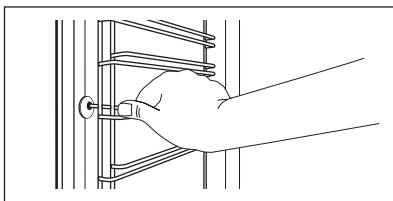
За функцију: Ниска влажност чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.

### 11.3 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

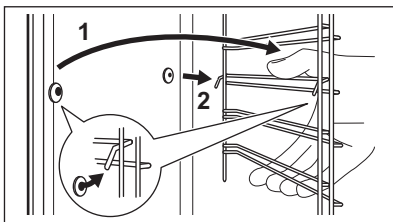
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



**Корак 3** Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.

**Корак 4** Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



### 11.4 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

#### ⚠ ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

#### Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор и уклоњиве носаче решетке.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.

#### Пиролитичко чишћење

**Корак 1**

Уђите у мени: Чишћење  $m /$ .

## Пиролитичко чишћење

Опција	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	3 h

**Корак 2**                      ОК – притисните да изаберете програм чишћења.

**Корак 3**                      ОК – притисните да покренете чишћење.

**Корак 4**                      Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

 Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће: .

### Када се чишћење заврши:


Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Обришите унутрашњост меком крпом.

Уклоните остатке са дна рерне.

## 11.5 Подсетник за чишћење

### Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.

 трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.

Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

## 11.6 Како да уклоните и монтирате: Врата

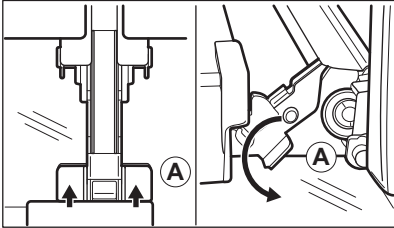
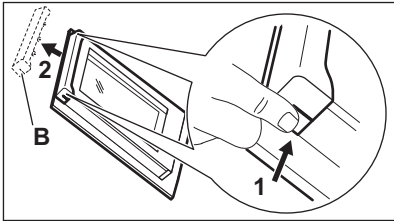
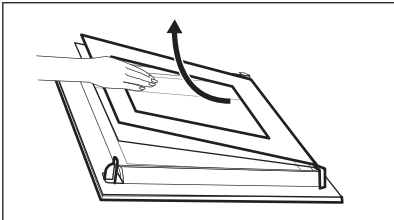
Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

### ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

<b>Корак 1</b>	Отворите врата до краја.	
<b>Корак 2</b>	Подигните и притисните стезне полуке (A) на обема шаркама врата.	
<b>Корак 3</b>	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом нагоре.	
<b>Корак 4</b>	Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
<b>Корак 5</b>	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
<b>Корак 6</b>	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извучите нагоре из вођице.	
<b>Корак 7</b>	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
<b>Корак 8</b>	Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.	
<b>Корак 9</b>	Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.	

## 11.7 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

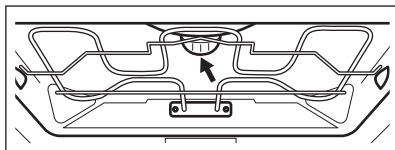
Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Горња сијалица

**Корак 1** Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



**Корак 2** Очистите стаклени поклопац.

**Корак 3** Замениите сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °С.

**Корак 4** Поставите стаклени поклопац.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.



#### Апарат се не укључује или не загрева

Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Брава је искључена.



#### Компоненте

Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.



## Шифре грешке

Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поковарено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није поковарено.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.



## Чишћење

Проблем	Проверите...
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

## 12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким

карактеристикама из унутрашњости апарата.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означању енергетске ефикасности

Назив добављача	AEG
Идентификација модела	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+

Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	71 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### 13.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

#### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

#### Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј

приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

#### Одржавање хране топлим

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

#### Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

#### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.


Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

## 14. СТРУКТУРА МЕНИЈА


### 14.1 Мени

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				
 – изаберите за улаз у Мени.	Изаберите опцију из структуру Мени и притисните <b>ОК</b> .	Изаберите подешавање.	<b>ОК</b> – притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните <b>ОК</b> .
Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.				

#### Мени структура

Потпомогнута припрема 


Чишћење 


Подешавања 

#### Подешавања

01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и застављање 2 – Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи	10	Демо режим	Активациони код: 2468
11	Верзија софтвера	Провера	12	Поништи сва подешавања	Да/Не

## 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

# Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Získajte rady ohľadom používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o údržbe a opravách na stránke [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Stiahnite si aplikáciu **My AEG Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.



Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	528
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	530
3. POPIS VÝROBKU.....	534
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	535
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	536
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	536
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	542
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	543
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	545
10. TIPY A RADY.....	546
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	548
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	552
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	554
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	555
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	555

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli



zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.

- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž

#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### **VAROVANIE!**

Hrozí 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 dotykou elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## 2.3 Použitie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka 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 čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Čistenie pyrolýzou

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
  - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepľočeté osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
  - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.

- počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržiavajte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

## 2.6 Vnútorne osvetlenie

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú

samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia

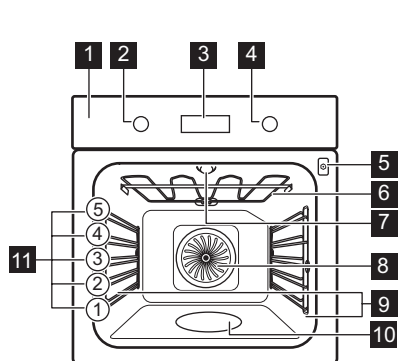
### VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad

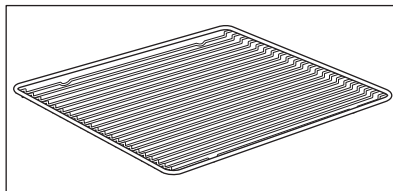


- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Priehlbina dutiny
- 11 Úrovne roštu v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

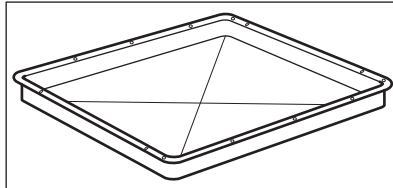
#### Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



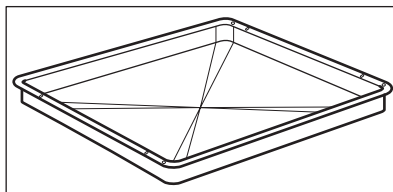
#### Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



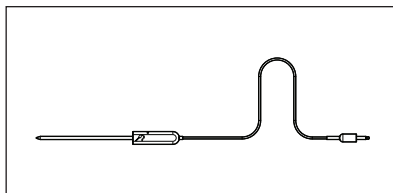
#### Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



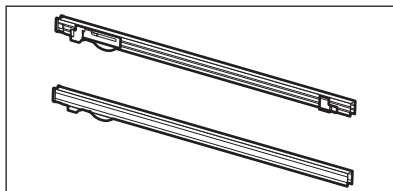
### Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



### Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



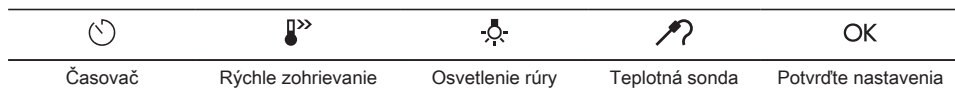
## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Zasúvacie ovládače

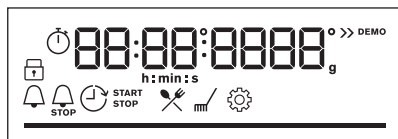
Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 4.2 Prehľad ovládacieho panela

Výberom funkcie ohrevu zapnite spotrebič. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.



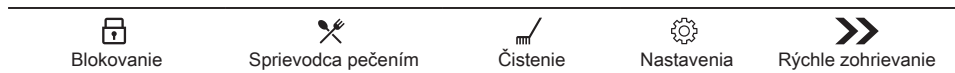
### 4.3 Displej



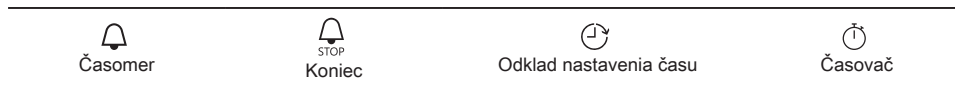
Displej s kľúčovými funkciami.

### Ukazovatele na displeji

#### Základné ukazovatele



#### Ukazovatele časovača



**Lišta priebehu** – pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.

Ukazovateľ pečenia s parou



Teplotná sonda ukazovateľ



## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

**Pred prvým použitím vyčistíte prázdny spotrebič a nastavte čas:**




00:00


Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: **OK**.

### 5.2 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

**Krok č. 1** Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.

**Krok č. 2** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú jednu h.

**Krok č. 3** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú 15 min.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



## 6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

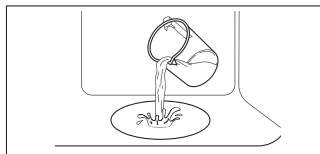
**Krok č. 1** Otočte ovládač funkcií ohrevu a vyberte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením ovládača nastavte teplotu.

### Pečenie s parou

Skontrolujte, či je rúra studená.

**Krok č. 1**



**Krok č. 2**



**Krok č. 3**



**Krok č. 4**

Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.

Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodu-vodu.

Zvoľte funkciu ohrevu parou.

Nastavte teplotu.

**i** Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenaplňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

### Po skončení pečenia s parou:

**Krok č. 1**

rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.

**Krok č. 2**

Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

**Krok č. 3**

Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbny dutiny rúry.

## 6.2 Funkcie ohrevu

**Funkcia ohrevu**

**Aplikácia**



Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.

**Teplovzdušné Pečenie**



Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.

**Tradičné pečenie**









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.

**Vlhkosť Nízka**



Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnedenutie povrchu a chrumkavý korpus.

**Pizza**

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je navrhnutá tak, aby šetrila energiu počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Ohrevný výkon môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Ponuka	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.

### 6.3 Poznámky k funkcii:Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

### 6.4 Nastavenie:Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu ohrevu a teplotu. Použite funkciu na rýchlu prípravu jedla s predvolenými nastaveniami. Počas varenia môžete upraviť aj čas a teplotu.





Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.


Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Vlhký horúci vzduch.Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.




**Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:** **Úroveň uvarenia pokrmu:**










- Teplotná sonda
- Neprepečený
- Stredne
- Prepečený
























Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
 ≡	 ✂	 P1 - P...	 OK
Vstúpte do ponuky.	Vyberte položku Sprievodca pečením. Stlačte tlačidlo OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.































## 6.5 Sprievodca pečením













Legenda
 Teplotná sonda k dispozícii. Zapichnete Teplotná sonda do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej Teplotná sonda teploty sa spotrebič vypne.

Legenda
 Množstvo vody na parnú funkciu.
 Pred pečením spotrebič predhrejte.
 Úroveň roštu.

Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
<b>P1</b> Pečené hovädzie, neprepečené		
<b>P2</b> Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P3</b> Hovädzie pečené, prepečené		
<b>P4</b> Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	   3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P5</b> Hovädzie pečené/ dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
<b>P6</b> Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)		
<b>P7</b> Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniey alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P8</b> Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		





	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P9	Hovädzie filety, ne-prepečené (pomalé pečenie)		
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11	Hovädzie filety, pre-pečené (pomalé pečenie)		
P12	Telacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2 kg	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P14	Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1.5 - 2 kg	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	Bravčové karé, čerstvé	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
P16	Bravčové tenké rebierka	2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 3; <b>hlboká panvica</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na <b>plechu na pečenie</b> Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	Celé kurča	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.
P19	Polovička kurčaťa	0.5 - 0.8 kg	  3; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny.
P20	Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Celá kačka	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.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P23	Celá hus	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.
P24	Sekaná	1 kg	  2; <b>drôtený rošt</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečenie</b> Naplníte rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.
P26	Rybie filé	-	  3; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
P27	Tvarohový koláč cheesecake	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>
P28	Jablkový koláč	-	  2;  100 – 150 ml; <b>plech na pečenie</b>
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
P30	Jablkový koláč	-	  2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg cesta	 3; <b>hlboká panvica</b>
P32	Čokoládové muffiny	-	  2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>
P33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.
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.
P37	Krokety, mrazené	0.5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>
P38	Hranolčky, mrazené	0.75 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5 kg	 2; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b>
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	 1; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b> Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.





Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P41 Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
P42 Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
P43 Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na <b>drôtenom rošte</b>
P44 Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45 Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb	1 kg	  2;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie / forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
 Časomer	Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
 Čas prípravy	Po uplynutí času časovača zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa zastaví.
 Odklad nastavenia času	Odkladenie začiatku alebo konca varenia.
 Časovač	Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

### 7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
 		
Presný čas zmeníte v ponuke voľbou Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .

## Nastavenie: Časomer

Krok č. 1



Stlačte tlačidlo:

Na displeji sa zobrazí:  
0:00

Krok č. 2



Nastavte funkciu Časomer

Krok č. 3



Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne ihneď odpočítavať.

## Nastavenie: Čas prípravy

Krok č. 1



Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

Krok č. 2



Opakovane stlačte:

Na displeji sa zobrazí:  
0:00  
  
STOP

Krok č. 3



Nastavte čas varenia.

Krok č. 4



Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne ihneď odpočítavať.

## Nastavenie: Odklad nastavenia času

Krok č. 1



Vyberte funkciu ohrevu.

Krok č. 2



Opakovane stlačte:

Krok č. 3



Nastavte čas spustenia.

Krok č. 4



Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí:  
--:--  
 STOP

Krok č. 5



Nastavte čas skončenia.

Krok č. 6



Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

## 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

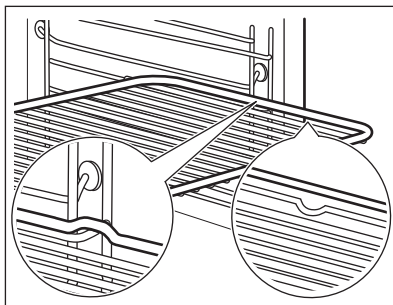
### 8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

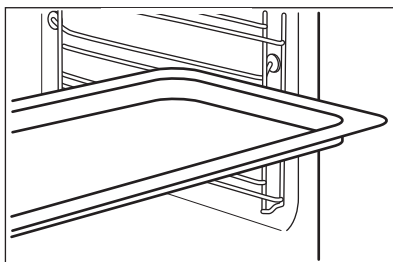
Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

**Drôtený rošt:**

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.

**Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.

**8.2 Teplotná sonda**

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla.

**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.

**8.3 Spôsob používania: Teplotná sonda**

**Krok č. 1** Zapnite rúru.

**Krok č. 2** Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

**Krok č. 3** Vložte: Teplotná sonda.

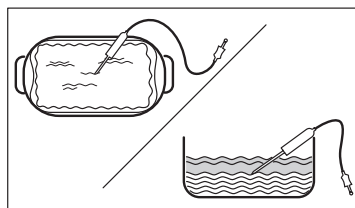
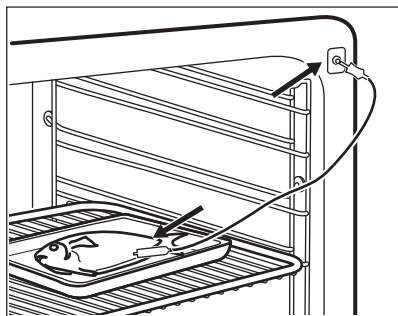
**Mäso, hydinu a rybu**

**Zapekaciu nádobu**




Vložte špičku Teplotná sonda do stredú mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.

Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredú zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



**Krok č. 4** Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry.  
Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.

**Krok č. 5** Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

**Krok č. 6** OK – stlačením potvrdíte.  
Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.

**Krok č. 7** Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry.

 **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri od-pájania a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.


## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Blokovanie

#### Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný. Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.





 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.  
Zaznie zvukový signál.



 OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

  – zablíkajú, keď sa blokovanie zapne.

## 9.2 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

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

 (°C)	 (h)
250 – maximum	3

Automatické vypínanie nefunguje s funkciami: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.

## 9.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

# 10. TIPY A RADY

## 10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.




Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.




Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

## 10.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

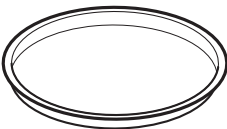



Použite tretiu úroveň v rúre.

	 (°C)	 (min)
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60

	 (° C)	 (min)
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.






			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

### 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy





Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách






		 °C	 min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótový koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

		 °C	 min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30





### Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

		 °C	 min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

### Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-  
striedky

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákiem namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné  
používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákiem.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákiem namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

## 11.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistíte priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

### Krok č. 1

Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleného octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.

### Krok č. 2

Počkajte 30 minút, kým ocot neroz-  
pustí zvyšky vodného kameňa pri  
teplote okolia.

### Krok č. 3

Dutinu vyčistíte teplou vodou a mä-  
kou handričkou.

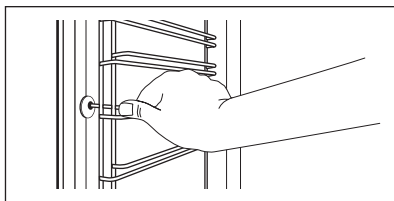
Pre funkciu: Vlhkosť Nízka vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

## 11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

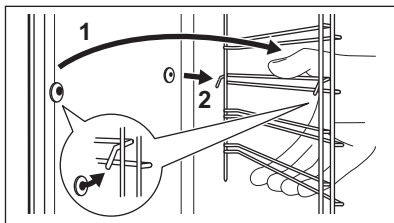
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-  
chladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích  
lišť od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišt odiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

**Krok č. 4** Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



## 11.4 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.

### **VAROVANIE!**

Hrozí riziko popálenín.

### **UPOZORNENIE!**

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

### Pred Čistenie pyrolýzou:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

### Čistenie pyrolýzou

**Krok č. 1**

Vstupná ponuka: Čistenie  $\frac{\text{ml}}{\text{č.}}$

#### Voliteľná funkcia

#### Doba trvania

C1 - Ľahké čistenie

1 h

C2 - Normálne čistenie

1 h 30 min

C3 - Dôkladné čistenie

3 h

**Krok č. 2**

OK – stlačením vyberte program čistenia.

**Krok č. 3**

OK – stlačením spustíte čistenie.

**Krok č. 4**

Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.

 Po spustení čistenia sa dvere rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené: .

### Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Vnútro vyčistite mäkkou handričkou. Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

## 11.5 Pripomenka čistenia

### Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.

 bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení.

Na vypnutie pripomenky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomenka čistenia.

## 11.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

### VAROVANIE!

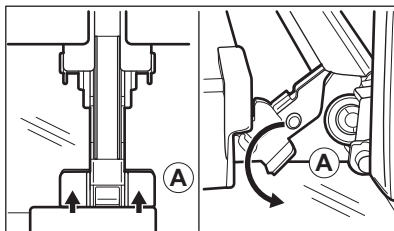
Dvierka sú ťažké.

### UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

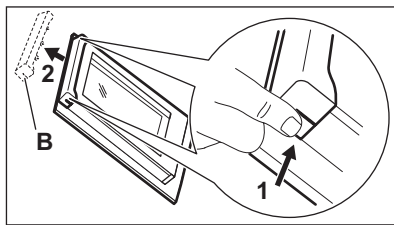
**Krok č. 1** Dvierka úplne otvorte.

**Krok č. 2** Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch.

**Krok č. 4** Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

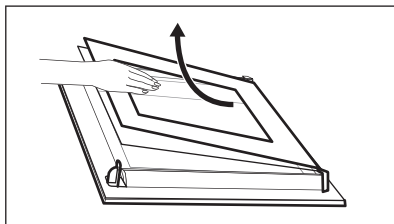


**Krok č. 5** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

**Krok č. 6** Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.

**Krok č. 7** Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 8** Po čistení zvolte opačný postup.



**Krok č. 9** Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

## 11.7 Výmena: Osvetlenie

### **VAROVANIE!**

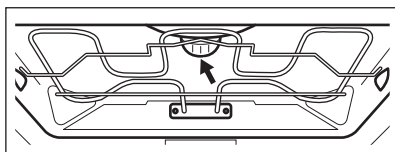
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

#### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



**Krok č. 2** Vyčistite sklenený kryt.

**Krok č. 3** Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

**Krok č. 4** Nainštalujte sklenený kryt.

## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.



#### Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Dvere spotrebiča sú zatvorené.





## Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva

Spotrebič sa nezohrieva. Nie je vypálená poisťka.

Spotrebič sa nezohrieva. Blokovanie je vypnuté.



## Komponenty

### Problém

### Skontrolujte, či...

Osvetlenie je vypnuté. Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.

Žiarovka nefunguje. Žiarovka je vypálená.

Teplotná sonda nefunguje. Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.



## Chybové kódy

### Displej zobrazuje...

### Skontrolujte, či...

Err C2 Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.

Err C3 Dvere spotrebiča sú zatvorené alebo nie je pokazený zámok dverí.

Err F102 Dvere spotrebiča sú zatvorené.

Err F102 Blokovanie dvierok nie je pokazené.

00:00 Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poisťky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



## Čistenie

### Problém

### Skontrolujte, či...

Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.

V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

## 12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

### Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) .....

Číslo produktu (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	AEG	
Identifikácia modelu	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	71 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

### 13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

#### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

## Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.







## Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.


# 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

## 14.1 Ponuka

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
				
 – vyberte pre vstup do Ponuka.	Vyberte voliteľnú funkciu zo štruktúry Ponuka a stlačte <b>OK</b> .	Vyberte nastavenie.	<b>OK</b> – stlačením potvrdíte nastavenie.	Upravte hodnoty a stlačte <b>OK</b> .

Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy vypnutia na ukončenie Ponuka.

### Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením 


Čistenie 


Nastavenia 

### Nastavenia

01	Presný čas	Zmeniť	02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	06	Časovač	Zap./Vyp.
07	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	08	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09	Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.	10	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
11	Verzia softvéru	Kontrola	12	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

# 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné

prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok

odovzdajte v miestnom recyklačnom  
zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo  
mestský úrad.

# Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobite nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil na [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My AEG Kitchen**.



Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	557
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	559
3. OPIS IZDELKA.....	562
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	563
5. PRED PRVO UPORABO.....	564
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	565
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	570
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	572
9. DODATNE FUNKCIJE.....	573
10. NAMIGI IN NASVETI.....	574
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	577
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	580
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	582
14. STRUKTURA MENIJA.....	583
15. SKRB ZA OKOLJE.....	584

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne

uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## **1.2 Splošna varnost**

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje

slednjega je potrebno električno napajanje.

- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
--	--------------

Širina omarice	560 mm
----------------	--------

Globina omarice	550 (550) mm
-----------------	--------------

Višina sprednjega dela naprave	594 mm
--------------------------------	--------

Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
------------------------------	--------

Širina sprednjega dela naprave	595 mm
--------------------------------	--------

Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
------------------------------	--------

Globina naprave	567 mm
-----------------	--------

Vgradna globina naprave	546 mm
-------------------------	--------

Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.



- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne 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 nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolytično čiščenje

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Pirolyza.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.

- vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapce iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
  - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
  - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

## 2.6 Notranja osvetlitev

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju

aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje

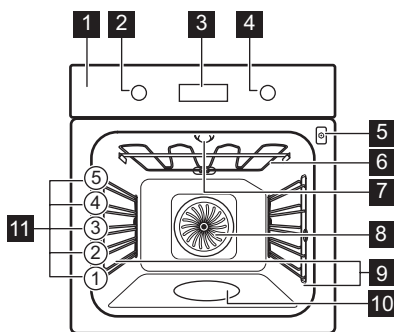
### ⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zepah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled

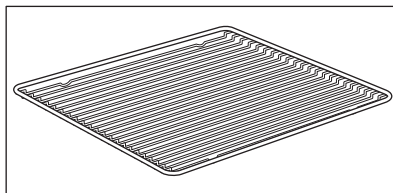


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Vtičnica za tipalo za jedi
- 6 Grelnik
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Vboklina pečice
- 11 Položaji polic

### 3.2 Pripomočki

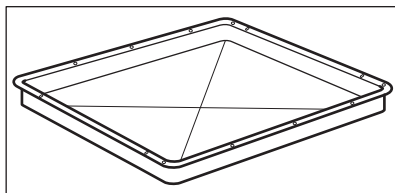
#### Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



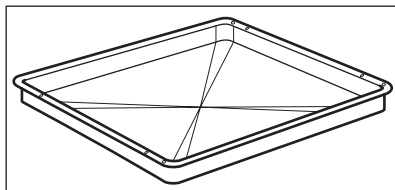
### **Pekač za pecivo**

Za pecivo in biskvit.



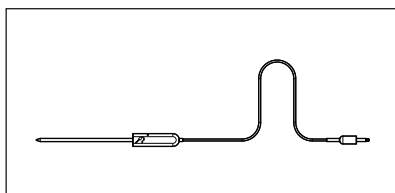
### **Posoda za žar/pekač**

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



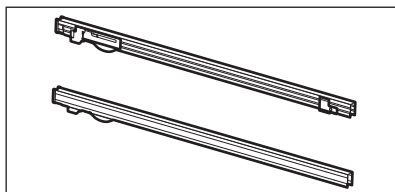
### **Sonda za hrano**

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



### **Teleskopska vodila**

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.



## **4. UPRAVLJALNA PLOŠČA**

### **4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj**

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### **4.2 Pregled upravljalne plošče**

Za vklop naprave izberite funkcijo pečice. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.



Časovnik



Hitro segrevanje



Osvetlitev

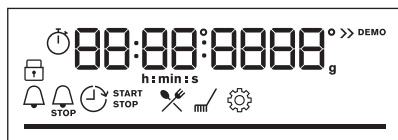


Sonda za hrano

OK

Potrditev nastavitve

## 4.3 Prikazovalnik



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

### Indikatorji prikazovalnika

#### Osnovni indikatorji



Ključavnica



Kuharski pomočnik



Čiščenje



Nastavitve



Hitro segrevanje pečice

#### Prikazovalniki programske ure



Odštevalna ura



Konec



Zamik vklopa



Čas delovanja

**Vrstica napredovanja** – za temperaturo ali uro.  
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

Indikator pečenja s paro



Sonda za hrano indikator



## 5. PRED PRVO UPORABO

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:




00:00


Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.


### 5.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

**1. korak** Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

**2. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 1h.

**3. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 15min.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

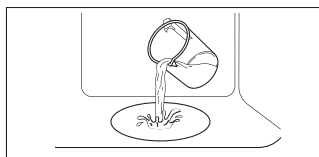
**1. korak** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

**2. korak** Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

#### Priprava jedi s paro

Prepričajte se, da je pečica hladna.

##### 1. korak



Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.

##### 2. korak



Izberite funkcijo gretja s paro.


##### 3. korak



Nastavite temperaturo.

##### 4. korak

Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.

 V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.

#### Ko se kuhanje v pari konča:

##### 1. korak

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.











##### 2. korak

Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

##### 3. korak

Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

## 6.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Vlaga nizka	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 Pizza funkcija	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je namenjena varčevanju z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene temperature. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje "Vsakodnevna uporaba", Opombe: Vlažno pečenje.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

### 6.3 Opombe: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.





Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.


## 6.4 Kako nastaviti: Kuharski pomočnik




Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Uporabite funkcijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami. Čas in temperaturo lahko nastavite tudi med kuhanjem.








Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.






















Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo: Stopnja zapečenosti jedi:			
<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>Boj pečeno</li> </ul>	
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>
			
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite <b>OK</b> .	Izberite jed. Pritisnite <b>OK</b> .	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitvev.

## 6.5 Kuharski pomočnik
































Legenda	
	Sonda za hrano je na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se aparat izklopi.
















Legenda	
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
<b>P1</b> Goveja pečenka, manj pečena		
<b>P2</b> Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  <b>2; pekač za pecivo</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>P3</b> Goveja pečenka, dobro pečena		
<b>P4</b> Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	   <b>3; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>P5</b> Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
<b>P6</b> Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
<b>P7</b> Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>P8</b> Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
<b>P9</b> Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
<b>P10</b> Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>P11</b> Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
<b>P12</b> Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
<b>P13</b> Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.
<b>P14</b> Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
<b>P15</b> Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
<b>P16</b> Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebra	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
<b>P17</b> Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
<b>P18</b> Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	 2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
<b>P19</b> Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	  3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.
<b>P20</b> Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	  2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.







	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P21	Piščancja bedra, sveža	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Če ste piščancja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
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.
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.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; <b>mreža za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
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.
P26	Ribji file	-	  3; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na <b>mreži za pečenje</b>
P28	Jabolčni kolač	-	  2;  100 - 150 ml; <b>pekač za pecivo</b>
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na <b>mreži za pečenje</b>
P30	Jabolčna pita	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm model za pito na <b>mreži za pečenje</b>
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3; <b>globok pekač</b>
P32	Čokoladni muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na <b>mreži za pečenje</b>
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na <b>mreži za pečenje</b>
P34	Pečen krompir	1 kg	 2; <b>pekač za pecivo</b> Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	 3; pekač za pecivo
P39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	 2; mesni zvitki na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

## 7. ČASOVNE FUNKCIJE

### 7.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Aplikacija
 Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
 Čas priprave	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

### 7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak

## Nastavitev: Ura



Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.

Nastavite uro.


Pritisnite: OK.

## Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak



Pritisnite: .

Na prikazovalniku se prikaže:  
0:00  


2. korak



Nastavite Odštevalna ura

3. korak



Pritisnite: OK.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Čas priprave

1. korak




Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

2. korak



Ponavljajoče pritisnite: .

Na prikazovalniku se prikaže:  
0:00  
  
STOP

3. korak



Nastavite čas kuhanja.

4. korak



Pritisnite: OK.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Zamik vklopa


1. korak



Izberite funkcijo pečice.

2. korak



Ponavljajoče pritisnite: .

Na prikazovalniku se prikaže: ura

 ZAČE-TEK

3. korak



Nastavite začetni čas.

4. korak



Pritisnite: OK.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--

 ZAUSTAVITEV

5. korak



Nastavite končni čas.

6. korak



Pritisnite: OK.

 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

## 8. UPORABA DODATNE OPREME

### OPOZORILO!

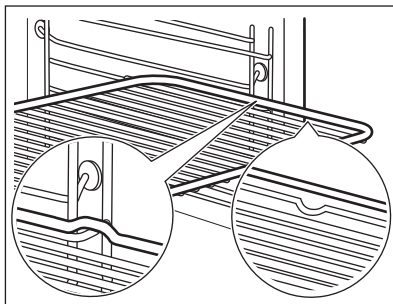
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

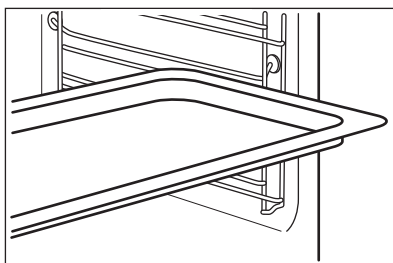
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk.



#### Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



### 8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:



Temperatura pečice.



Temperaturo jedra.

Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

Ne uporabljajte za tekoče jedi.

Med pečenjem mora ostati v jedi.

## 8.3 Uporaba: Sonda za hrano

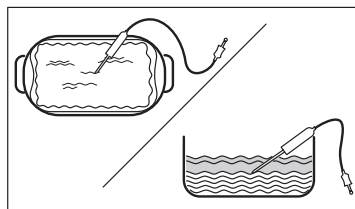
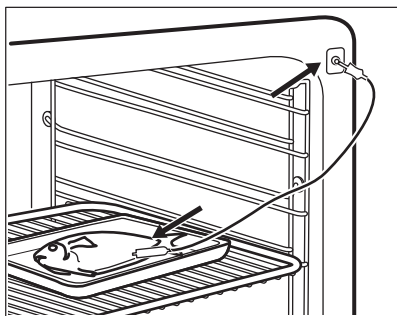
- 1. korak** Vključite pečico.
- 2. korak** Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
- 3. korak** Vstavite: Sonda za hrano.


### Meso, perutnina in ribe

Vstavite konico Sonda za hrano v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Prepričajte se, da je vsaj 3/4 Sonda za hrano v jedi.

### Zloženska

Vstavite konico Sonda za hrano točno na sredini mesnega zvitka. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotakniti dna posode za peko.



- 4. korak** Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
- 5. korak**  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
- 6. korak** OK – pritisnite za potrditev. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
- 7. korak** Odstranite Sonda za hrano vtič iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.

### OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Ključavnica

#### Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.

## Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.



OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.  
Oglasi se zvočni signal.

OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.

3 x - utripne, ko je zapora vklopljena.

## 9.2 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

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

(°C)

(h)

250 - maksimalno

3

Samodejni izklop ne deluje pri funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa .

## 9.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

# 10. NAMIGI IN NASVETI

## 10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

## 10.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

Uporabite tretji položaj rešetk.



Gratinirane testenine






(°C)

200 - 220







(min.)

45 - 55

	 (°C)	 (min.)
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

### 10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.






			
<b>Posoda za pico</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm






### 10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

#### Informacije za testne inštitute





Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje






		 °C	 min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

Peka na enem nivoju - biskviti  
Uporabite tretji položaj rešetk.

		 °C	 min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30





Peka na več nivojih – biskviti

		 °C	 min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4



## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe o čiščenju



#### Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



#### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



#### Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 11.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

#### 1. korak

Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.

#### 2. korak

Kis naj 30 minut pri temperaturi okoli raztoplja ostanke apnenca.

#### 3. korak

Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

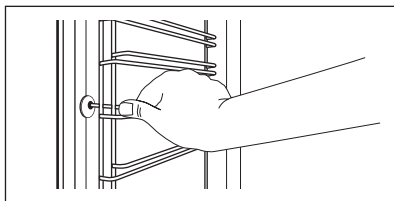
Za funkcijo: Vlaga nizka očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

### 11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

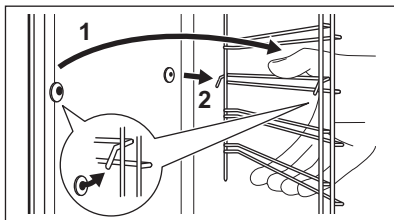
**1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

**2. korak** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



**3. korak** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

**4. korak** Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



## 11.4 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.

### OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.

### POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

### Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

### Pirolitično čiščenje

**1. korak**

Odprite meni: Čiščenje .

#### Možnost

#### Trajanje

C1 - Rahlo čiščenje

1 h

C2 - Običajno čiščenje

1 h 30 min

C3 - Temeljito čiščenje

3 h

**2. korak**



OK – pritisnite za izbiro programa čiščenja.

**3. korak**

OK – pritisnite za začetek čiščenja.

**4. korak**

Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

 Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: .

### Ko se čiščenje konča:


Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Notranjost pečice očistite z mehko krpo.

Z dna pečice odstranite ostanke.

## 11.5 Opomnik za čiščenje

### Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.

 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.

Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

## 11.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

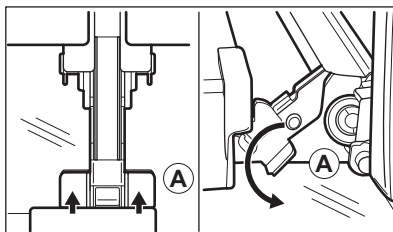
### OPOZORILO!

Vrata so težka.

### POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Staklo lahko poči.

- 1. korak** Povsem odprite vrata.
- 2. korak** Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.

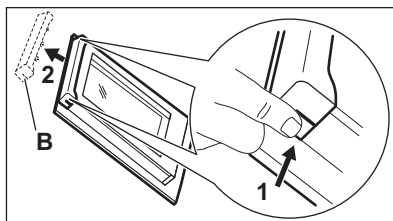


- 3. korak** Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

- 4. korak** Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.

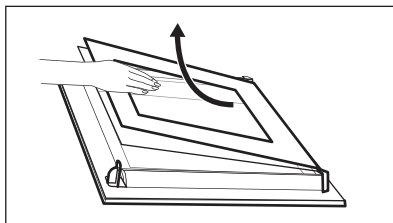
- 5. korak** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

- 6. korak** Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



**7. korak**      Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

**8. korak**      Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.



**9. korak**      Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

## 11.7 Zamenjava: Luči

### **OPOZORILO!**

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

### Pred zamenjavo žarnice:

**1. korak:**

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

**2. korak:**

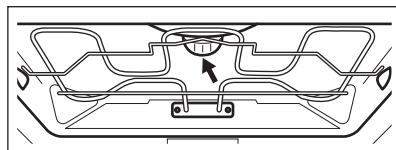
Pečico izključite iz napajanja.

**3. korak:**

Na dno pečice položite krpo.

## Zgornja žarnica

**1. korak**      Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



**2. korak**      Očistite stekleni pokrov.

**3. korak**      Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

**4. korak**      Namestite stekleni pokrov.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.



## Naprava se ne vklopi ali se ne segreje

Problem	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.



## Komponente

Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.



## Kode napak

Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.



## Čiščenje

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 naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

Model (MOD.) .....

Produktna številka (PNC) .....

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

Serijska številka (S.N.) .....

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	AEG	
Identifikacija modela	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Indeks energijske učinkovitosti	81,2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1,09 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	71 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/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



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

## Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

## Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vklpite 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

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 – izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite <b>OK</b> .	Izberite nastavitvev.	<b>OK</b> – pritisnite za potrditev nastavitvev.	Prilagodite vrednost in pritisnite <b>OK</b> .

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.

### Meni struktura

Kuharski pomočnik 


Čiščenje 


Nastavitve 

### Nastavitve

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	06	Čas delovanja	Vklop/Izklop
07	Osvetlitev	Vklop/Izklop	08	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop	10	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
11	Različica programske opreme	Preverjanje	12	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

## 15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.



## Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	585
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	587
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	591
4. PANEL DE CONTROL.....	592
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	593
6. USO DIARIO.....	593
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	599
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	600
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	602
10. CONSEJOS.....	603
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	605
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	609
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	611
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	612
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	613

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo,

siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.

- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento

o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica.

- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirolítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

## 2.6 Iluminación interna



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación



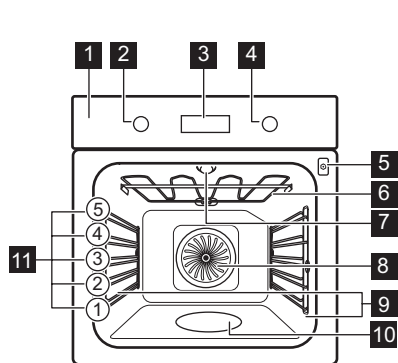
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general

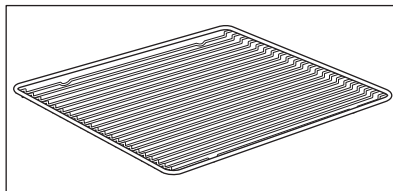


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Toma de la sonda térmica
- 6 Resistencia
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Relieve de la cavidad
- 11 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

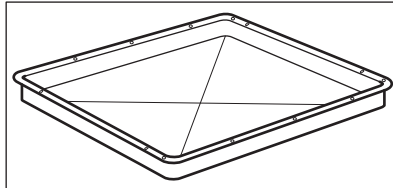
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



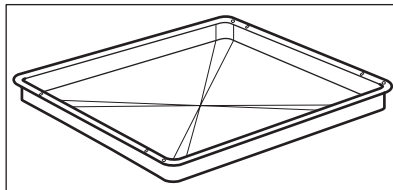
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.



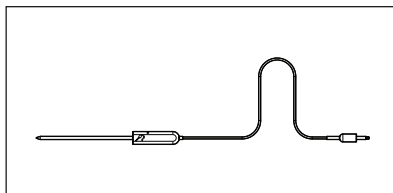
#### Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



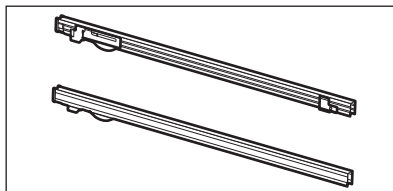
### Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



### Carriles telescópicos

Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



## 4. PANEL DE CONTROL

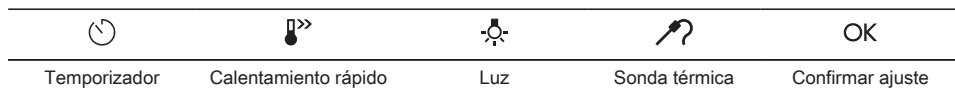
### 4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

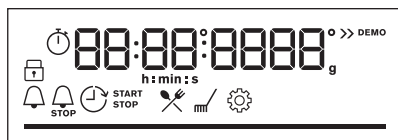
### 4.2 Vista general del panel de control

Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las

funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.



### 4.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

### Indicadores de pantalla

#### Indicadores básicos



#### Indicadores de temporizador



  
Avisador

  
Hora de fin

  
Tiempo de retardo

  
Tiempo de funciona-  
miento

**Barra de progreso** - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

Indicador de cocción al vapor



Sonda térmica indicador.



## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:




00:00


Ajuste la hora. Pulse **OK**.

### 5.2 Pre calentamiento inicial

Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

**Paso 1** Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.

**Paso 2** Seleccione la temperatura máxima para la función:   
Deje funcionar el horno 1h.

**Paso 3** Seleccione la temperatura máxima para la función:   
Deje funcionar el horno 15min.

 El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## 6. USO DIARIO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

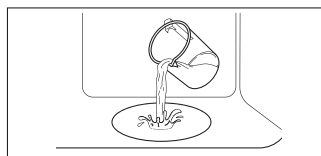
**Paso 1** Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.

**Paso 2** Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

### Cocción al vapor

Asegúrese de que el horno esté frío.

**Paso 1**



Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.

**Paso 2**



Seleccione la función de cocción al vapor.

**Paso 3**



Ajuste la temperatura.

**Paso 4**

Precale el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad. Coloque la comida en el horno.

**i** La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.

### Cuando termina la cocción al vapor:

**Paso 1**

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.

**Paso 2**

Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.

**Paso 3**

Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

## 6.2 Funciones de cocción

### Función de cocción Aplicación



**Aire caliente**

Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.



**Cocción convencional**

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.









**Humedad baja**

Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Para conservar fruta o verduras.



**Función Pizza**

Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.

Función de cocción	Aplicación
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 <b>Congelados</b>	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre Horneado húmedo + ventilador.
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <b>Grill turbo</b>	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 <b>Menú</b>	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

### 6.3 Notas sobre la función Moist Fan: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

### 6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.







Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

**Para algunos de los platos, también puede cocinar con:**


- Sonda térmica




**El grado de cocinado de un plato:**






- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho















Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
		<b>P1 - P...</b>	<b>OK</b>
Acceda al menú.	Seleccione Cocción asistida. Pulse <b>OK</b> .	Seleccione el plato. Pulse <b>OK</b> .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

































## 6.5 Cocción asistida

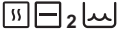

Legenda	
	Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El aparato se apaga cuando se alcanza el ajuste Sonda térmica de temperatura.

Legenda	
	La cantidad de agua para la función de vapor.
	Pre caliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.

Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
<b>P1 Rosbif, poco hecho</b>		 <b>2 bandeja de hornear</b>
<b>P2 Rosbif, al punto</b>	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>P3 Rosbif, muy hecho</b>		
<b>P4 Bistec, en su punto</b>	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	 <b>3 fuente de asado encendida parrilla</b>
		Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>P5 Asado de ternera/ estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)</b>	1.5 - 2 kg	 <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b>
		Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
<b>P6 Rosbif, poco hecho (cocción lenta)</b>		 <b>2; bandeja</b>
<b>P7 Rosbif, al punto (cocción lenta)</b>	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molinda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>P8 Rosbif, muy hecho (cocción lenta)</b>		
<b>P9 Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)</b>		 <b>2 bandeja de hornear</b>
<b>P10 Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)</b>	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molinda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>P11 Filete de ternera, hecho (cocción lenta)</b>		





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	 2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	 2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	 2 <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	Lomo de cerdo fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
P16	Costillas de cerdo de repuesto	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 3 <b>bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la <b>bandeja</b> Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P18	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	 2;  200 ml; cazuela sobre <b>bandeja</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	 2 <b>cazuela sobre parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	Muslos de pollo, frescos	-	 3 <b>bandeja de hornear</b> Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	Pato entero	2 - 3 kg	 2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	 2; <b>bandeja honda</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne	1 kg	 2; <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	  2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
P26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.
P27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla
P28	Tarta de manzana	-	  2;  100 - 150 ml; bandeja
P29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la parrilla
P30	Pastel de manzana	-	  2;  100 - 150 ml;  pastel de 22 cm en la parrilla
P31	Brownies	2 kg de masa	 3 bandeja honda
P32	Magdalenas de chocolate	-	  2;  100 - 150 ml; bandeja para magdalenas en la parrilla
P33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	Porciones	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
P36	Verduras al grill	1 - 1.5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
P37	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
P38	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja
P39	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 2; cazuela sobre parrilla
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	Pizza fresca y fina	-	  2;  100 ml; bandeja forrada con papel de hornear
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	 150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	Pan integral / centeno / pan oscuro	1 kg	 150 ml bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde para pan en la bandeja de rejilla

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar el Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

### 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj


Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

### Cómo ajustar: Avisador

Paso 1



Pulse: .

La pantalla muestra:  
0:00  


Paso 2



Ajustar la Avisador

Paso 3



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de cocción


Paso 1



Elija una función de cocción y la temperatura.

Paso 2



Pulse repetidamente:  
.

La pantalla muestra:  
0:00  
  
STOP

Paso 3



Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de retardo


Paso 1




Seleccione la función de cocción.

Paso 2



Pulse repetidamente: .

La pantalla muestra: la hora  
 INICIO

Paso 3



Ajuste la hora de inicio.

Paso 4



Pulse: OK.

La pantalla muestra: --:--  
 PARAR

Paso 5




Ajuste la hora de fin.

Paso 6



Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Inserción de accesorios

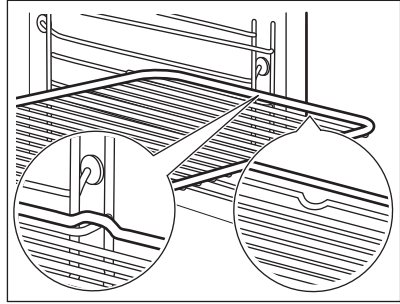
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.



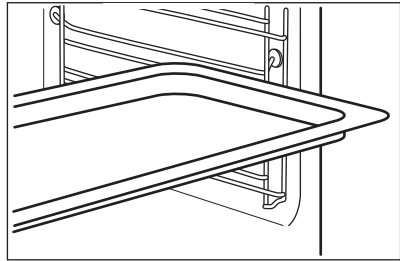
**Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril.



**Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



**8.2 Sonda térmica**

Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos.

**Debe ajustar dos temperaturas:**



La temperatura del horno.



La temperatura interna.

**Para obtener un resultado de cocción óptimo:**

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

**8.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica**

**Paso 1** Encienda el horno.

**Paso 2** Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.

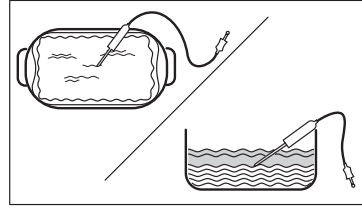
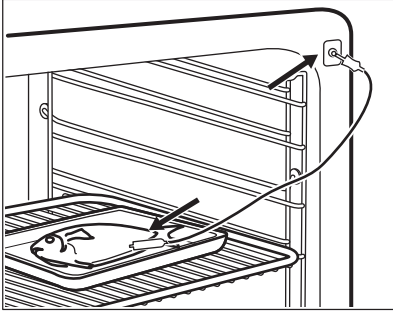
**Paso 3** Introduzca: Sonda térmica.

**Carne, aves y pescado**

**Estofado**

Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.



**Paso 4** Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

**Paso 5** - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

**Paso 6** **OK** - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

**Paso 7** Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.

**ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Bloqueo

**Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.**

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



**OK**



**OK** - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.

**OK** - mantenga pulsado para apagarla.

3 x - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

## 9.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

 (°C)	 (h)
250 - máximo	3

El apagado automático no funciona con las funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.

## 9.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

# 10. CONSEJOS

## 10.1 Recomendaciones de cocción









La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

## 10.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

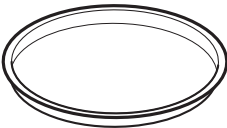



Use el tercer nivel.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min)
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.






			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

### 10.4 Tablas de cocción para organismos de control





Información para institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.






Horneado en un nivel: hornear en moldes

		 °C	 min	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2

Horneado en un nivel: galletas  
Use el tercer nivel.

		 °C	 min
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30





### Horneado multinivel: galletas

		 °C	 min	
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

### Grill

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 min	
Tostadas	Grill	1 - 2	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Notas sobre la limpieza



### Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



### Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



### Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

## 11.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

Limpie el relieve del interior

### Paso 1

Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.

### Paso 2

Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.

### Paso 3

Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

Para la función: Humedad bajalimpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.

## 11.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo

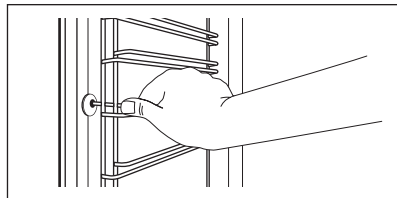
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

### Paso 1

Apague el horno y espere a que esté frío.

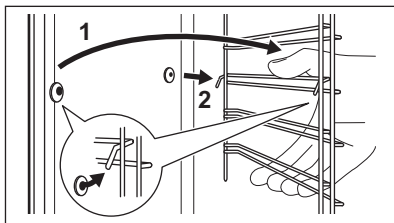
### Paso 2

Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



## 11.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

### **⚠ ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras.

### **⚠ PRECAUCIÓN!**

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

### Limpieza pirolítica

**Paso 1**

Acceda al menú: Limpieza  $\text{mm}$  / .

Opción	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	3 h

**Paso 2**

**OK**: pulse para seleccionar el programa de limpieza.

**Paso 3**

**OK** - pulse para comenzar la limpieza.

**Paso 4**

Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

**i** Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará:  $\text{t}$ .

### Cuando termina la limpieza:


Apague el horno y espere a que esté frío.

Seque el interior con un paño suave.

Retire los residuos de la parte inferior del interior.

## 11.5 Aviso de limpieza

### El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.

Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

## 11.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

### ADVERTENCIA!

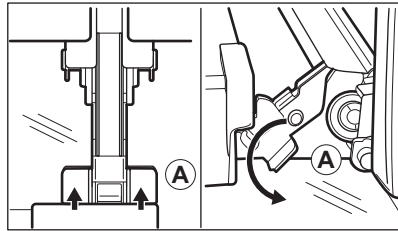
La puerta es pesada.

### PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

**Paso 1** Abra la puerta por completo.

**Paso 2** Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.

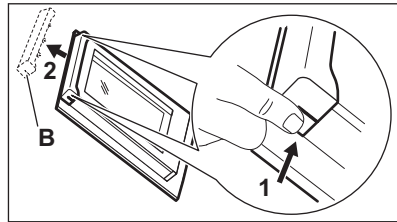


**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.

**Paso 4** Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

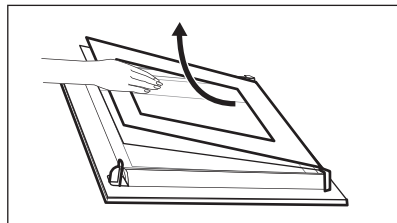
**Paso 5** Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

**Paso 6** Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



**Paso 7** Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

**Paso 8** Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.





**Paso 9** Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

## 11.7 Cómo cambiar: Bombilla

### **ADVERTENCIA!**

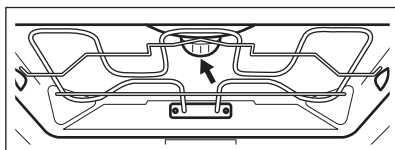
Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

#### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

### Bombilla superior

**Paso 1** Gire la tapa de cristal para extraerla.



**Paso 2** Limpie la tapa de cristal.

**Paso 3** Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

**Paso 4** Instale la tapa de cristal.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



#### El aparato no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.



## El aparato no se enciende o no se calienta

El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.



## Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.



## Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.



## Limpieza

Problema	Compruebe que...
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.

## 12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se

encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD): .....

**Se recomienda escribir los datos aquí:**Número de producto .....  
(PNC)**Se recomienda escribir los datos aquí:**

Número de serie (S.N.) .....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

### 13.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

#### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

#### Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede

emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El

indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.







### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 14.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
 - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse <b>OK</b> .	Seleccione el ajuste.	<b>OK</b> : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse <b>OK</b> .

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

#### Menú estructura

Cocción asistida 

Limpieza 

Ajustes 


#### Ajustes


01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	06	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
07	Luz	Encendido/Apagado	08	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado

## Ajustes

09	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado	10	Modo demostración	Código de activación. 2468
11	Versión del software	Comprobar	12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My AEG Kitchen**.



Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	614
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	616
3. ОПИС ВИРОБУ.....	620
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	621
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	622
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	623
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	629
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	630
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	632
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	633
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	635
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	640
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	641
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	642
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	643

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови

попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## **1.2 Загальна безпека**

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.



- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащено ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;

- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку 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, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Піролітичне очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полицки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наблизитися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
  - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже

чутливими до змін температури та випарів.

- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

## 2.6 Внутрішня підсвітка

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.8 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

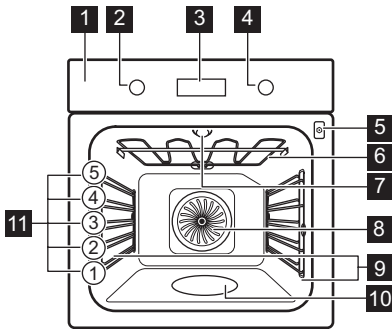
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд

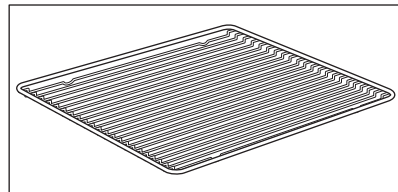


- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Гніздо термошупа
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Заглибина камери
- 11 Рівні полиць

### 3.2 Аксесуари

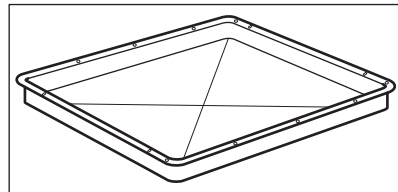
#### Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



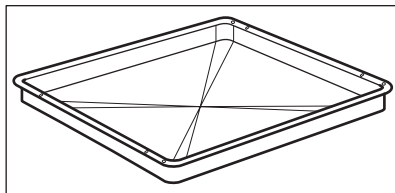
#### Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



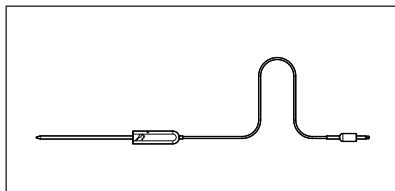
### Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



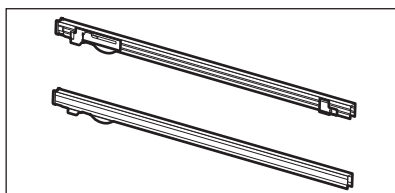
### Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



### Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручки керування. Ручка керування висувається.

### 4.2 Огляд панелі керування

Оберіть функцію нагріву, щоб увімкнути прилад. Поверніть перемикач функцій

нагріву в положення «Вимкнено», щоб вимкнути прилад.



Таймер



Швидкий нагрів



Підсвітка

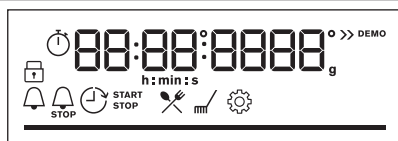


Термощуп

OK

Підтвердіть налаштування

### 4.3 Дисплей



Дисплей із основними функціями.

## Індикатори дисплея

### Загальні індикатори



Блокування



Допомога при готуванні



Очищення



Налаштування



Швидкий нагрів

### Індикатори таймера



Таймер



Таймер закінчення



Затримка часу



Таймер прямого відліку

**Індикатор виконання** - для температури або часу. Коли прилад досягає встановленої температури, смуга стає повністю червоною.

Індикатор приготування на парі



Термошуп індикатор



## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Первинне очищення

Перед першим застосуванням очистіть порожню духову шафу та встановіть час:




00:00


Встановіть час. Натисніть **OK**.

### 5.2 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

**Крок 1** Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

**Крок 2** Встановіть максимальну температуру для функції: .  
Залиште духову шафу працювати протягом 1 год.

**Крок 3** Встановіть максимальну температуру для функції:   
Залиште духову шафу працювати протягом 15хв.

**i** З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Налаштування: Функції нагріву

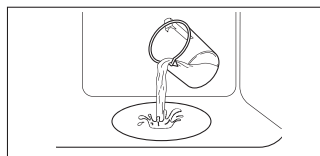
**Крок 1** Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб обрати функцію нагріву.

**Крок 2** Поверніть ручку керування для встановлення температури.

#### Приготування на парі

Переконайтеся, що духову шафу холодна.

**Крок 1**



Наповніть заглибину камери водопровідною водою.

**Крок 2**



Оберіть функцію нагрівання з парою.

**Крок 3**



Установіть температуру.

**Крок 4**

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.

Поставте страву в духову шафу.

**i** Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духову шафу гаряча.

#### Після завершення готування на парі:

**Крок 1**

Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.











**Крок 2**

Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.

**Крок 3**

Переконайтеся, що духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

## 6.2 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушування страви. Встановить температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Низька вологість	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів й овочів.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Заморожена їжа	Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині прилади може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», примітки до: Волога конвекція.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Меню	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.

## 6.3 Примітки щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з ЕУ 65/2014 та ЕУ 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.



Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», пункт «Волога конвекція». Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо

енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

## 6.4 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію нагріву та температуру. Використовуйте цю функцію для швидкого приготування страви з налаштуванням за промовчанням. Можна також регулювати час і температуру протягом готування.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова.










Для деяких страв також можна готувати з:		Ступінь приготування страви:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термощуп</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Непросмажений</li> <li>Середній</li> <li>Добре просмажений</li> </ul>	
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
≡		P1 - P...	OK
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
<p>Доступний Термощуп. Помістіть Термощуп у найтовщу частину страви. Прилад вимикається, коли буде досягнута встановлена температура Термощуп.</p>

Позначення	
	Кількість води для функції приготування на парі.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полицки.

Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
<b>P1</b> Ростбїф, непросмажений		
<b>P2</b> Ростбїф, помірно просмажений	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	<b>2</b> ; деко для випічки
<b>P3</b> Ростбїф, добре просмажений		Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателіні. Вставте у прилад.





	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P4	Стейк, помірно просмажений	180 - 220 г на шматок; скибочки товщиною 3 см	 3; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
P5	Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, вирізка, око-валок)	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Додайте рідини. Вставте у прилад.
P6	Ростбїф, непросмажений (повільне готування)		
P7	Ростбїф, помірно просмажений (повільне готування)	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	 2; деко для випічки Використовуйте улюблені спеції або просто сіль і свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
P8	Ростбїф, добре просмажений (повільне готування)		
P9	Фїле яловичини, непросмажене (повільне готування)		
P10	Фїле яловичини, помірно просмажене (повільне готування)	0,5–1,5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2; деко для випічки Використовуйте улюблені спеції або просто сіль і свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
P11	Фїле яловичини, просмажене (повільне готування)		
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4 см	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Використовуйте улюблені спеції. Додайте рідини. Запїкати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P14	Карнітас зі свинини (повільне готування)	1.5 - 2 кг	 2; деко для випічки Використовуйте улюблені спеції. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P15	Спинка свинини, свіжа	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Використовуйте улюблені спеції.
P16	Свинячі реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, реберця товщиною 2–3 см	 3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P17	Бараняча нога з кісткою	1.5 - 2 кг; шматочки товщиною 7–9 см	 2; деко для смаження на деко для випічки Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіжа	 2;  200 мл; жароміцний посуд на деко для випічки Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P19	Половина курки	0.5 - 0.8 кг	 3; деко для випічки Використовуйте улюблені спеції.
P20	Куряча грудка	180 - 200 г на шматок	  2; форма для запікання на комбінованій решітці Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні.
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; деко для випічки Якщо ви спершу маринуйте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	Ціла качка	2 - 3 кг	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	Ціла гуска	4 - 5 кг	 2; глибоке деко Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	М'ясний рулет	1 кг	 2; комбінована решітка Використовуйте улюблені спеції.
P25	Ціла риба, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	 2; деко для випічки Змажте рибу маслом і використовуйте улюблені спеції та трави.
P26	Рибне філе	-	 3; форма для запікання на комбінованій решітці Використовуйте улюблені спеції.
P27	Чизкейк	-	 2;  роз'ємна форма діаметром 28 см на комбінованій решітці
P28	Яблучний пиріг	-	 2;  100–150 мл; деко для випічки
P29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на комбінованій решітці
P30	Яблучний пиріг	-	 2;  100–150 мл;  форма для пирога діаметром 22 см на комбінованій решітці




	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P31	Шоколадні тістечка	2 кг тіста	 3; глибоке деко
P32	Шоколадні мафіни	-	  2;  100–150 мл; деко для кексів на комбінованій решітці
P33	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на комбінованій решітці
P34	Печена картопля	1 кг	 2; деко для випічки Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випічки.
P35	Картопля по-селянські	1 кг	 3; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Використовуйте улюблені спеції. Поріжте картоплю на шматочки.
P36	Суміш овочів, запечених на грилі	1 - 1.5 кг	 3; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Використовуйте улюблені спеції. Поріжте овочі на шматочки.
P37	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3; деко для випічки
P38	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3; деко для випічки
P39	М'ясна / овочева лазанья зі сухих листів для лазанї	1 - 1.5 кг	 2; форма для запікання на комбінованій решітці
P40	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
P41	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером
P42	Піца свіжа, товста	-	  2; деко для випічки, вистелене пергаментним папером
P43	Кіш	-	 2; форма для випічки на комбінованій решітці
P44	Багет / чабатта / білий хліб	0.8 кг	  2;  150 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.
P45	Цільнозерновий / житній / чорний хліб	1 кг	  2;  150 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером / форма для випічки на комбінованій решітці

## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА






### 7.1 Функції годинника


Функція годинника	Додаток
 Таймер	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.
 Час готування	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання зупиниться.
 Затримка часу	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 виберіть: Меню, Налаштування.

### 7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Щоб змінити час доби, увійдіть в меню та оберіть «Налаштування», «Час доби».	Налаштуйте годинник	Натисніть: <b>OK</b> .

Налаштування: Таймер		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Натисніть: 	На дисплеї відображається: 0:00  Встановіть Таймер	Натисніть: <b>OK</b> .

 Таймер відразу починає відлік.

### Налаштування: Час готування


Крок 1



Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.

Крок 2



Натискайте кілька разів: 

На дисплеї відображається:

0:00



Крок 3



Встановіть час приготування.

Крок 4



Натисніть: **OK**.

 Таймер відразу починає відлік.

### Налаштування: Затримка часу


Крок 1



Виберіть функцію нагрівання.

Крок 2



Натискайте кілька разів: 

На дисплеї відображається час доби



СТАРТ

Крок 3



Встановіть час початку.

Крок 4



Натисніть: **OK**.

На дисплеї відображається: --:--



СТОП

Крок 5




Встановіть час закінчення.

Крок 6



Натисніть: **OK**.

 Таймер починає відлік у встановлений час початку.

## 8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

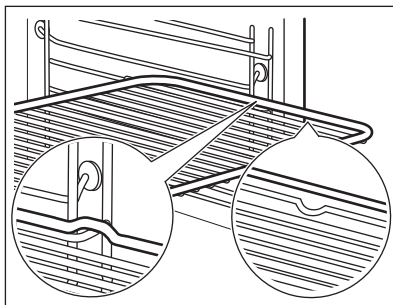
### 8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

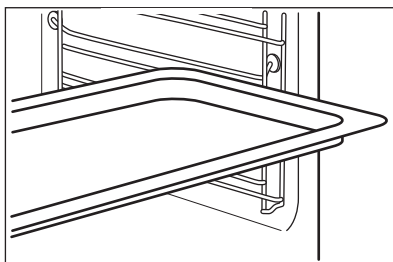
перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

**Комбінована решітка:**

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .

**Деко для випічки / Глибоке деко:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## 8.2 Термошуп

Термошуп— вимірює температуру всередині продукту.

**Необхідно встановити два значення температури:**

°C  
температура духової шафи.

  
температура всередині продукту.

**Для найкращого результату готування:**

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

## 8.3 Спосіб використання: Термошуп

**Крок 1** Увімкніть духову шафу.

**Крок 2** Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.

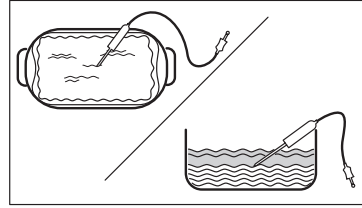
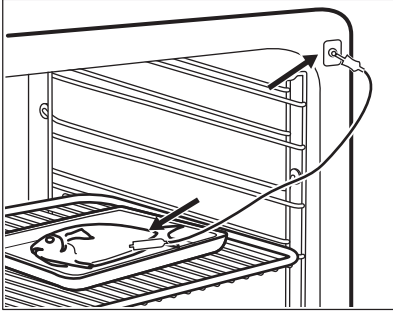
**Крок 3** Уставте: Термошуп.

**М'ясо, домашня птиця та риба**

**Запіканка**

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.

Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.



**Крок 4** Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи.  
На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

**Крок 5** — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

**Крок 6** **OK** — натисніть, щоб підтвердити.  
Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

**Крок 7** Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 9.1 Блокування

**Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.**

Увімкніть її, коли працює прилад, — встановлене готування продовжується, панель керування заблоковано.

Увімкніть її, коли прилад вимкнено, — його неможливо увімкнути, панель керування заблоковано.



**OK** — 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, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

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

 (°C)	 (год)
250 - максимум	3

Автоматичне вимикання не працює з такими функціями: Підсвітка, Термошуп, Затримка часу.

## 9.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

# 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

## 10.1 Рекомендації щодо приготування









У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

## 10.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

Ставте посуд на третій рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Запіканка з макаронами	200 - 220	45 - 55
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70

	 (°C)	 (хв.)
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80
Білий хліб	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.






			
<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, ви- сота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

### 10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.






Випікання на одному рівні — випікання у формах

		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

Випікання на одному рівні — бісквіт  
Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 ХВ
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30





### Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		 °C	 ХВ	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

### Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

		 ХВ	
Тост	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

## 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

## 11.2 Як чистити: Заглибина камери

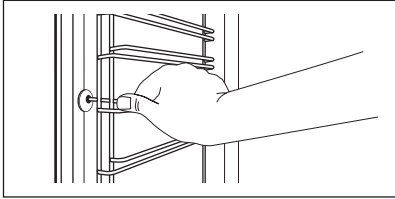
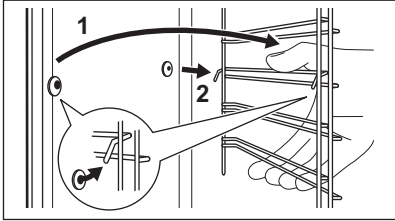
Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парю.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.

Для функції: Низька вологість очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

## 11.3 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

<b>Крок 1</b>	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
<b>Крок 2</b>	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
<b>Крок 3</b>	Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
<b>Крок 4</b>	Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.	

## 11.4 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.

### ⚠ УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

### Перед Піролітичне очищення:


Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари та зніміть опори для полиць.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

### Піролітичне очищення

**Крок 1**

Увійдіть у меню: Очищення .

опція	Тривалість
C1 - Легке очищення	1 h
C2 - Звичайне очищення	1 h 30 min
C3 - Ретельне очищення	3 h

**Крок 2**

OK — натисніть, щоби вибрати програму очищення.


**Крок 3**

OK — натисніть, щоб почати очищення.

**Крок 4**

Після очищення поверніть ручку керування для функції нагріву в положення «Вимк.».

## Піролітичне очищення


❗ Після запуску очищення дверцята духової шафи блокуються й лампочка не світиться. Доки дверцята заблоковано на дисплеї відображається: .

### Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть залишки з дна камери духової шафи.

## 11.5 Нагадування про очищення

### Духова шафа повідомляє про необхідність очищення за допомогою функції піролітичного чищення.

 мигить на дисплеї протягом 5 секунд після кожного сеансу готування.

Щоб вимкнути нагадування, введіть Меню і оберіть Налаштування, Нагадування про очищення.

## 11.6 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

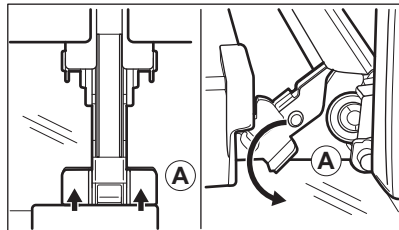
Дверцята важкі.

### УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

**Крок 1** Повністю відчиніть дверцята.

**Крок 2** Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.



**Крок 3** Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.

<b>Крок 4</b>	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
<b>Крок 5</b>	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
<b>Крок 6</b>	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із прямої в напрямку вгору.	
<b>Крок 7</b>	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
<b>Крок 8</b>	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
<b>Крок 9</b>	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	

## 11.7 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

#### Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

### 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.



#### Прилад не вмикається або не розігрівається

Проблема	Переконайтеся, що
Не вдається ввімкнути прилад або привести його в дію.	Прилад правильно під'єднано до електромережі.
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Дверцята приладу зачинені.
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування вимкнено.



#### Компоненти

Проблема	Переконайтеся, що
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Функція Термошуп не працює.	Вилка Термошуп повністю вставлена в розетку.



#### Коди помилок

Відображення на дисплеї	Переконайтеся, що
Eg C2	Ви витягнули Термошуп вилку з розетки.
Egг3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
Egг102	Дверцята приладу зачинені.





## Коди помилок

Egг102	Замок дверцят не зламано.
00:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.



## Очищення

Проблема	Переконайтеся, що
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води у заглибині камери.

## 12.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не

знімайте паспортну табличку з камери приладу.

### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)	.....
Код виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A +
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1

Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BPE556360M	35.0 кг
	BPK556360M	35.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

## 13.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

### Залишкове тепло

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло.

Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

### Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

### Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.


При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 14.1 Меню

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
--------	--------	--------	--------	--------



 - оберіть для введення Меню.

Оберіть опцію зі структури Меню і натисніть **OK**.


Оберіть налаштування.

**OK** — натисніть, щоб підтвердити налаштування.

Відрегулюйте значення і натисніть **OK**.

Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимкнено», щоб вийти з Меню.

### Структура Меню

Допомога при готуванні 


Очищення 


Налаштування 

### Налаштування

01	Час доби	Змінити	02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок управл.	1 - дзвінкий звук 2 - глухий звук 3 - звук вимкнено	04	Рівень гучності	1 - 4
05	Термошуп Дія	1 - Подати сигнал та зупинитися 2 - Подати сигнал	06	Таймер прямого відліку	Увімк./Вимк.
07	Підсвітка	Увімк./Вимк.	08	Швидкий нагрів	Увімк./Вимк.
09	Нагадування про очищення	Увімк./Вимк.	10	Демонстраційний режим	Код активації: 2468
11	Версія програмного забезпечення	Перевірте	12	Скинути всі налаштування	Так / Ні

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

**aeg.com**

867371054-D-382023



**EAC**

**CE**