

BPE546360M

BPK546360M

| | | |
|-----------|---|------------|
| SQ | Udhëzimet për përdorim Furrë | 2 |
| CA | Manual d'usuari Forn | 29 |
| HR | Upute za uporabu Pećnica | 56 |
| CS | Návod k použití Trouba | 83 |
| ET | Kasutusjuhend Ahi | 110 |
| FR | Notice d'utilisation Four | 137 |
| LV | Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns | 166 |
| LT | Naudojimo instrukcija Orkaitė | 193 |
| МК | Упатство за ракување Печка | 221 |
| PT | Manual de instruções Forno | 250 |
| SR | Упутство за употребу Пећница | 278 |
| SK | Návod na používanie Rúra | 307 |
| SL | Navodila za uporabo Pečica | 334 |
| ES | Manual de instrucciones Horno | 361 |



Mirë se vini në AEG! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacione për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin në aeg.com/support



Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My AEG Kitchen**.



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË..... | 2 |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË..... | 4 |
| 3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT..... | 7 |
| 4. PANELI I KONTROLLIT..... | 8 |
| 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... | 9 |
| 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM..... | 10 |
| 7. FUNKSIONET E ORËS..... | 15 |
| 8. PËRDORIMI I AKSESORËVE..... | 17 |
| 9. FUNKSIONET SHITESË..... | 18 |
| 10. UDHËZIME DHE KËSHILLA..... | 19 |
| 11. KUJDESI DHE PASTRIMI..... | 21 |
| 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE..... | 25 |
| 13. EFIKASITETI ENERGJETIK..... | 26 |
| 14. STRUKTURA E MENYSË..... | 28 |
| 15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... | 28 |

1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për

përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- **PËRALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.

- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Hiqini të gjithë aksesoret dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.
- Njësia e integruar duhet të plotësojë kërkesat e stabilitetit të DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës) | 578 (600) mm |
| Gjerësia e mobilies | 560 mm |
| Thellësia e mobilies | 550 (550) mm |
| Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes | 594 mm |
| Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes | 576 mm |
| Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes | 595 mm |
| Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes | 559 mm |
| Thellësia e pajisjes | 567 mm |
| Thellësia inkaso e pajisjes | 546 mm |
| Gjerësia me derën të hapur | 1027 mm |
| Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë | 560x20 mm |
| Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme | 1500 mm |
| Vidat e montimit | 4x25 mm |

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kablot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo

hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.

- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjeket e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.

- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të kenë mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatvani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni spinën nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.

- Ndërrojeni menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni sferkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Pastrimi pirolitik

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje/zjarri/emetimesh kimike (avuj) në regjimin pirolitik.

- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:
 - çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
 - çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja bëhet shumë e nxehtë dhe del ajër i nxehtë nga vrimat e ftohjes së parme.
- Pastrimi pirolitik është një funksion me temperaturë të lartë që mund të çlirojë avuj nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, si p.sh. konsumatorëve u këshillohet të:
 - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas pastrimit pirolitik.
 - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas nxehtësive paraprake fillestare.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të

dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.

- Mbani larg kafshët shtëpiake nga pajisja gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe nxehtësisë paraprake. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jonjgjitëse në tenxhere, tiganë, tepsi, takëme etj. mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik në temperaturë të larë i të gjitha furrave pirolitike dhe mund të jetë dhe burim avujsh të dëmshëm në nivel të ulë.

2.6 Ndryshimi i brendshëm

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të

përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.7 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.8 Hedhja

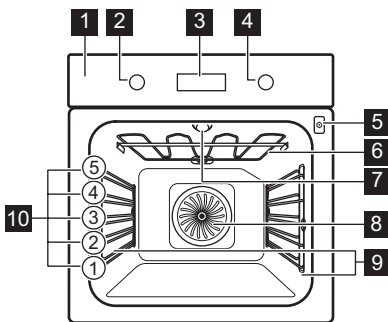
⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme

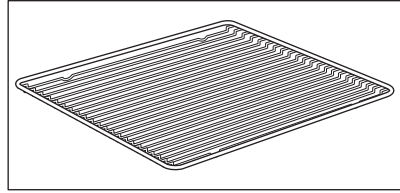


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Priza e sensorit të ushqimit
- 6 Elementi i ngrohjes
- 7 Llamba
- 8 Ventilimi
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

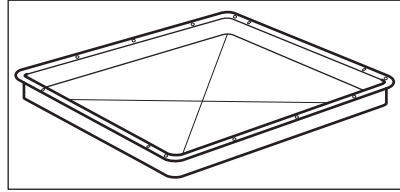
Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



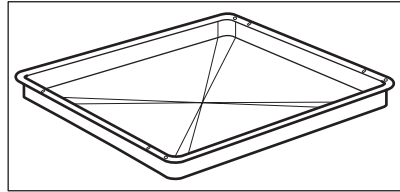
Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.



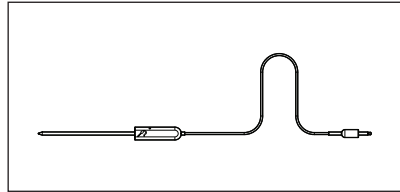
Tava e skarës/pjekjes

Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.



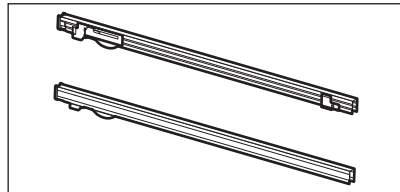
Sensori i ushqimit

Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



Korridori teleskopik

Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tabakatë dhe raftin rrjetë.









4. PANELI I KONTROLLIT

4.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.
Çelësi del jashtë.

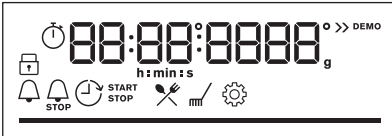
4.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

| | | | | | | |
|---|---|---|---|----------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Kohëmatësi | Nxehje e shpejtë | Të lehta | Sensori i ushqimit | Konfirmimi cilësimit | Shtypni | Kthejeni çelësin |











Zgjidhni një funksion të nxehjes për të ndezur pajisjen.

Kthejeni çelësin për funksionet e nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen.


4.3 Ekran

| | |
|---|-------------------------------|
|  | Ekran me funksionet kryesore. |
|---|-------------------------------|

Treguesit e ekranit

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Treguesit bazë | | | | |
|  Kycje |  Gatim i asistuar |  Pastrimi |  Parametrat |  Nxehje e shpejtë |
| Treguesit e kohëmatësit | | | | |
|  Kujtuesi i minutave |  Koha e përfundimit |  Shtyrja e orarit |  Kohëmatësi me rritje | |
| Shiriti i progresit - për temperaturën ose kohën. Shiriti është plotësisht i kuq kur pajisja arrin temperaturën e caktuar. | | | | |
| Sensori i ushqimit treguesi  | | | | |

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

 **PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni pajisjen bosh dhe vendosni kohën:




00:00


Vendosni kohën. Shtypni **OK**.


5.2 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

Hapi 1 Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.

Hapi 2 Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: 
Lëreni furrën të punojë për 10.

Hapi 3 Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: 
Lëreni furrën të punojë për 15min.

 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehtjes

Hapi 1 Kthjeni çelësin e funksioneve të nxehtjes dhe zgjidhni një funksion të nxehtjes.

Hapi 2 Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

6.2 Funksionet e nxehtjes










Funksionet e nxehtjes

Aplikimi



Gatim me ajrim real

Për të pjekur në deri në tre pozicione rafti njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për Gatim tradicional.

| Funksionet e nxejjes | Aplikimi |
|--|--|
|  Gatim tradicional | Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. |
|  Ushqime të ngrira | Për t'i bërë krokante ushqimet e shpejta, p.sh. patatet e skuqura, patate feta ose roleta. |
|  Funksioni i picës | Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës. |
|  Nxehtësia e poshtme | Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit. |
|  Shkrirja | Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë. |
|  Pjekje ventiluese me lagështirë | Ky funksion është krijuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura brenda pajisjes mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënime mbi: Pjekje ventiluese me lagështirë. |
|  Skarë | Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë. |
|  Skarë turbo | Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar. |
|  Menuja | Për të hyrë në menu: Gatim i asistuar, Pastrimi, Parametrat. |

6.3 Shënime mbi:Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1.

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje ventiluese me lagështirë.Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.

6.4 Si të vendosni: Gatim i asistuar

Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion të nxehtë dhe temperaturë të rekomanduar. Përdoreni funksionin për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara. Gjithashtu mund të rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.











| Për disa prej gatime ju mund të gatuar gjithashtu me: | | Niveli i gatimit të një gjelle: | |
|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Sensori i ushqimit | | <ul style="list-style-type: none"> I gatuar pak I gatuar mesatarisht I gatuar mirë | |
| Hapi 1 | Hapi 2 | Hapi 3 | Hapi 4 |
| | | | |
| | | P1 - P... | OK |
| Hyni në meny. | Zgjidhni Gatim i asistuar. Shtypni OK. | Zgjidhni gatimin. Shtypni OK. | Vendoseni enën në furrë. Konfirmo cilësimin. |



























6.5 Gatim i asistuar














| Legjenda | |
|----------|--|
| | Sensori i ushqimit në dispozicion. Vendosni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të pjatës. Pajisja fiket kur arrihet temperatura e caktuar Sensori i ushqimit. |

| Legjenda | |
|----------|---|
| | Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin. |
| | Niveli i raftit. |

| Gatimi | Pesha | Niveli i raftit / Aksessori |
|---|---|---|
| P1 Mish i pjekur lope, i pjekur pak | | |
| P2 Mish i pjekur lope, mesatare | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha | 2; tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje. |
| P3 Mish i pjekur lope, e pjekur mirë | | |
| P4 Biftek, mesatare | 180 - 220 g për copë; 3 cm feta të trasha | 3; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje. |
| P5 Rosto viçi / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë) | 1.5 - 2 kg | 2; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje. |





| Gatimi | Pesha | Niveli i raftit / Aksesori |
|--|---|---|
| P6 Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë) | | |
| P7 Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha |  2; tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje. |
| P8 Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë) | | |
| P9 Fileto mish lope, e pjekur pak (gatim i ngadaltë) | | |
| P10 Fileto mish lope, mesatare (gatim i ngadaltë) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha |  2; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje. |
| P11 Fileto mish lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë) | | |
| P12 Rosto viçi (p.sh. shpatull) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm copa të trasha |  2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar. |
| P13 Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri | 1.5 - 2 kg |  2; enë pjekjeje në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër. |
| P14 Mish derri në copa (gatim i ngadaltë) | 1.5 - 2 kg |  2; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë. |
| P15 Mish derri, i freskët | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha |  2; gatim rosto në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. |
| P16 Brinjë të mishit të dërrit | 2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla |  3; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër. |
| P17 Kofshë qengji me kocka | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm copa të trasha |  2; gatim rosto në tavë për pjekje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër. |
| P18 Pulë e plotë | 1 - 1.5 kg; e freskët |  2; tavë në tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë. |
| P19 Gjysmë pule | 0.5 - 0.8 kg |  3; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. |

| | Gatimi | Pesha | Niveli i raftit / Aksesori |
|-----|-----------------------------|----------------------|--|
| P20 | Gjoks pule | 180 - 200 g për copë |   2; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. |
| P21 | Kofshë pule, të freskëta | - |   3; tepsi pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë. |
| P22 | Rosë, e plotë | 2 - 3 kg |   2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në taven e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër. |
| P23 | Patë, e plotë | 4 - 5 kg |   2; tavë e thellë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër. |
| P24 | Copë mishi | 1 kg |   2; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. |
| P25 | Peshk i plotë, në skarë | 0.5 - 1 kg për peshk |   2; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara. |
| P26 | Fileta peshku | - |   3; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. |
| P27 | Kek me qumështor | - |  2;  28 cm tavë me formë në raftin me rrjetë |
| P28 | Kek me mollë | - |  3; tepsi pjekjeje |
| P29 | Tartë me mollë | - |  2; formë byreku në raftin me rrjetë |
| P30 | Ëmbëlsirë me mollë | - |  1; formë byreku në  22 cm skarë me tel |
| P31 | Kekë Brownie | 2 kg prej brumi |  3; tigan i thellë |
| P32 | Kekë në kupa me çokollatë | - |  3; tepsi kekësh me kupa në raftin e telit |
| P33 | Kek klasik | - |  2; tepsi buke në raftin me rrjetë |
| P34 | Patate të pjekura | 1 kg |  2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes. |
| P35 | Feta | 1 kg |  3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa. |
| P36 | Perime të përziera në skarë | 1 - 1.5 kg |  3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa. |

| | Gatimi | Pesha | Niveli i raftit / Aksesorit |
|-----|---|------------|---|
| P37 | Kroketa, të ngrira | 0.5 kg |  3; tepsi pjekjeje |
| P38 | Patate të holla, të ngrira | 0.75 kg |  3; tepsi pjekjeje |
| P39 | Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash | 1 - 1.5 kg |  2; tavë në raftin me rrjetë |
| P40 | Patate gratin (patate të pagatuara) | 1 - 1.5 kg |  1; tavë në raftin me rrjetë Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën. |
| P41 | Picë e freskët, e hollë | - |   2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje |
| P42 | Picë e freskët, e trashë | - |   2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje |
| P43 | Quiche | - |  2; Tavë me formë në raftin me rrjetë |
| P44 | Bagetë / çabatë / bukë e bardhë | 0.8 kg |   2; tavë për pjekje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë. |
| P45 | Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë | 1 kg |   2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje / rafti me rrjetë |

7. FUNKSIONET E ORËS

7.1 Funksonet e orës

| Funksioni i orës | Përdorimi |
|---|--|
|  Kujtuesi i minutave | Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik. |
|  Koha e gatimit | Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehjes. |
|  Shtyrja e orarit | Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit. |
|  Kohëmatësi me rritje | Maksimumi është 23 orë 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Për të ndezur dhe fikur Kohëmatësi me rritje, zgjidhni Menuja, Parametrat: |

7.2 Si ta programoni: Funksonet e orës

| Mënyra e vendosjes: Ora Ditore | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Hapi 1 | Hapi 2 | Hapi 3 |

Mënyra e vendosjes: Ora Ditore



Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menyuja dhe zgjidhni Cilësimet, ora e ditës.

Caktoni orën.


Shtypni: OK.

Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave

Hapi 1



Shtypni: 

Ekrani tregon:
0:00


Hapi 2



Caktoni Kujtuesi i minutave

Hapi 3



Shtypni: OK.

 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Si ta programoni: Koha e gatimit


Hapi 1




Zgjidhni një funksion nxeheje dhe vendosni temperaturën.

Hapi 2



Shtypeni disa herë:


Ekrani tregon:
0:00

STOP

Hapi 3



Vendosni kohën e gatimit.

Hapi 4



Shtypni: OK.

 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Si ta programoni: Shtyrja e orarit


Hapi 1



Zgjidhni funksionin e nxehtjes.

Hapi 2



Shtypeni disa herë: 

Në ekran shfaqet: periudha e ditës
 NISJA

Hapi 3



Vendosni kohën e fillimit.

Hapi 4



Shtypni: OK.

Ekrani tregon:
--:--
 NDALIMI

Hapi 5



Vendosni kohën e mbarimit.

Hapi 6



Shtypni: OK.

 Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar fillimi.

8. PËRDORIMI I AKSESORËVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

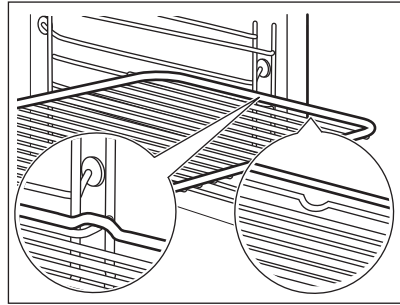
8.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu

pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

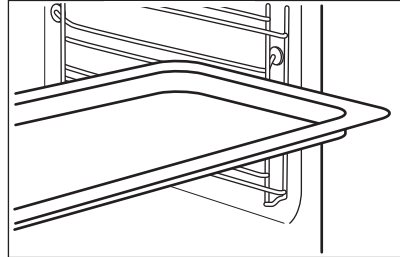
Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .



Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



8.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit - mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:


Temperatura e furrës.


Temperatura e brendshme.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

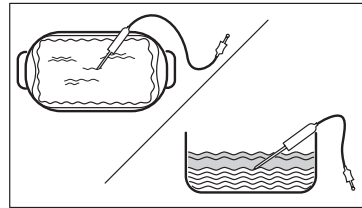
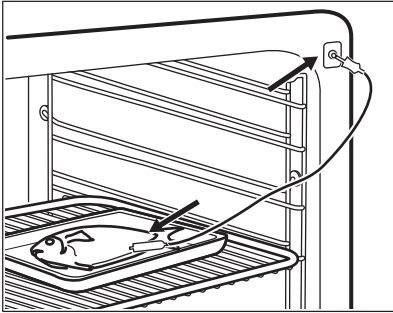
Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.


mos e përdorni për gatime të lëngshme.

gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.

8.3 Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

| | |
|---|--|
| Hapi 1 | Ndizni furrën. |
| Hapi 2 | Vendosni një funksion nxeheje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës. |
| Hapi 3 | Futni: Sensori i ushqimit. |
| Mish, pulë dhe peshk | tavë |
| Futni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda pjatës. | Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikonit të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes. |



| | |
|---------------|---|
| Hapi 4 | Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekran i shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit. |
| Hapi 5 |  - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit. |
| Hapi 6 | OK - shtypeni për ta konfirmuar. Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë. |
| Hapi 7 | Hiqeni Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra. |



PARALAJMËRIM!

Ka rrezik djegieje Sensori i ushqimit pasi nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.

9. FUNKSIONET SHITESË

9.1 Kyçje

Ky funksion parandalon një ndryshim pa dashje të funksionit të pajisjes.

Ndizeni kur pajisja punon - gatimi i vendosur vazhdon, paneli i kontrollit është i kyçur.
Ndizeni kur pajisja është e fikur - nuk mund të ndizet, paneli i kontrollit është i kyçur.

Ky funksion parandalon një ndryshim pa dashje të funksionit të pajisjes.



OK - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin. Tingëllon një sinjal.

OK - shtypeni e mbajeni për të ta çaktivizuar.

3 x - pulson kur aktivizohet kyçja.

9.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie, nëse funksioni i nxehjes është aktiv dhe s'ka ndryshuar asnjë cilësim, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar.

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

(°C)

(o)

250 - maksimumi

3

Fikja automatike s'funksionon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Shtyrja e orarit.

9.3 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 Rekomandimet e gatimit






Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja që kishit më parë. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi. Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

10.2 Pjekja ventiluese me lagështirë


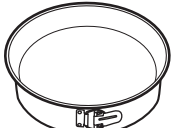


Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

| | °C | | |
|------------------------|-----------|---------|---|
| Makarona të gratinuara | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Patate gratin | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Musaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Lazanja | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Kaneloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Puding me bukë | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Puding me oriz | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Kek me mollë, me brumë me pandispanjë (forma e rrumbullakët e kekut) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Bukë e bardhë | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.3 Pjekje ventiluese me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.






| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Tavë pice | Tavë gatimi | Tasa qeramike | Tavë për bazë pandispanje |
| E errët, joreflektuese 28 cm diametër | E errët, joreflektuese 26 cm diametër | Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi | E errët, joreflektuese 28 cm diametër |






10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit





Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.

Pjekje në një nivel - pjekje në tepsi






|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Pandispanjë pa yndyrë | Gatim me ajrim real | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Pandispanjë pa yndyrë | Gatim tradicional | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm | Gatim me ajrim real | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm | Gatim tradicional | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Amareta | Gatim me ajrim real | 140 | 25 - 35 | 2 |

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Amareta | Gatim tradicional | 140 | 25 - 35 | 2 |





Pjekje në një nivel - biskota
Përdorni nivelin e tretë të furrës.

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh | Gatim me ajrim real | 150 | 20 - 30 |
| Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh | Gatim tradicional | 170 | 20 - 30 |

Pjekje me shumë nivele - biskota

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|--|
| Amareta | Gatim me ajrim real | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh | Gatim me ajrim real | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Pandispanjë pa yndyrë | Gatim me ajrim real | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Ëmbëlsirë me mollë, 1 tepsi për rrjetë (Ø 20 cm) | Gatim me ajrim real | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Skarë
Ngroheni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.
Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

|  |  |  min |  |
|--|---|--|---|
| Bukë e thekur | Skarë | 1 - 2 | 5 |
| Biftek viçi, kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës | Skarë | 24 - 30 | 4 |

11. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin



Agjentët e pastrimit

Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



Përdorimi i përditshëm

Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëriini të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatalarëse.

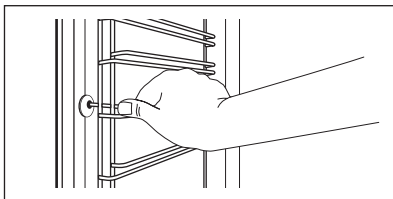
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Mënyra e heqjes: Mbjajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

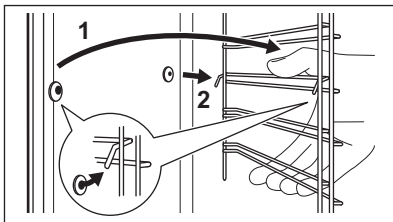
Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hapi 2 Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.



Hapi 3 Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.

Hapi 4 Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.



11.3 Si ta përdorni: Pastrimi piroolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi piroolitik.

PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.

KUJDES!

Nëse ka pajisje të tjera të instaluara në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim furrës.

Përpara Pastrimi piroolitik:


Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen.

Pastroni dyshtemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

Pastrimi piroolitik

Hapi 1

Hyni në menu: Pastrimi .

Opsioni

Kohëzgjatja

C1 - Pastrimi i lehtë

1 h

C2 - Pastrim normal

1 h 30 min

C3 - Pastrim i plotë

3 h

Hapi 2

OK - shtypni për të zgjedhur programin e pastrimit.


Hapi 3

OK - shtypeni për të filluar pastrimin.

Hapi 4

Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtes në pozicionin e çaktivizimit.



Kur nis pastrimi, dera e furrës kçqet dhe llamba fiket. Derisa të shklyqet dera ekrani tregon: .

Kur përfundon pastrimi:


Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.

11.4 Kujtuesi Për Pastrimin

Furra ju kujton se kur duhet ta pastroni me pastrim piroolitik.

 pulson në ekran për 5 sekonda pas çdo seance gatimi.

Për të fikur kujtuesin, hyni te Menuja dhe zgjidhni Parametrat, Kujtuesi Për Pastrimin.

11.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Mund të hiqni derën dhe panelet e brendshme të xhamit për t'i pastruar. Numri i paneleve të xhamit ndryshon sipas modelit.

PARALAJMËRIM!

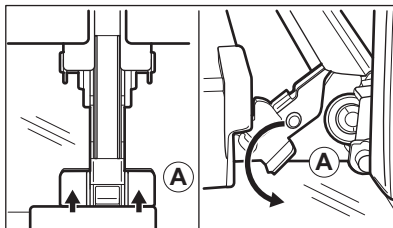
Dera është e rëndë.

⚠ KUJDES!

Trajtojeni me kujdes xhamin, veçanërisht rreth anëve të panelit të përparmë. Xhami mund të thyhet.

Hapi 1 Hapni derën plotësisht.

Hapi 2 Ngrini dhe shtyni levat fiksuese (A) në dy menteshat e derës.

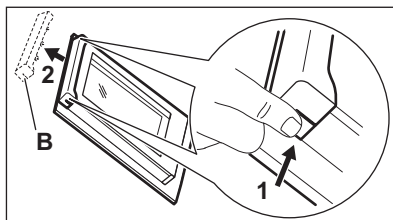


Hapi 3 Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjesa e jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.

Hapi 4 Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.

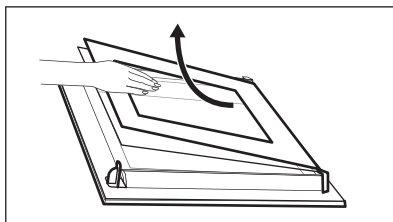
Hapi 5 Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.

Hapi 6 Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi.



Hapi 7 Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.

Hapi 8 Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt.



Hapi 9 Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe më pas derën.

11.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba

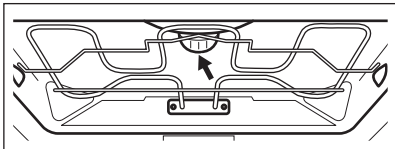
⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

| Hapi 1 | Hapi 2 | Hapi 3 |
|---|--|--|
| Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur. | Shkëputeni furrën nga priza e korrentit. | Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës. |

Llamba e sipërme

| | | |
|---------------|---|---|
| Hapi 1 | Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr. |  |
| Hapi 2 | Pastroni kapakun prej xhami. | |
| Hapi 3 | Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C. | |
| Hapi 4 | Instaloni kapakun prej xhami. | |

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Në çdo rast që nuk përfshihet në këtë tabelë, ju lutemi kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.



Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet

| Problemi | Kontrolloni nëse... |
|---|---|
| Nuk mund ta aktivizoni apo vini në punë pajisjen. | Pajisja është e lidhur saktë me rrjetin elektrik. |
| Pajisja nuk nxehet. | Fikja automatike është e çaktivizuar. |
| Pajisja nuk nxehet. | Dera e pajisjes është e mbyllur. |
| Pajisja nuk nxehet. | Është djegur siguresa. |
| Pajisja nuk nxehet. | Blokimi është jo aktiv. |



Komponentët

| Problemi | Kontrolloni nëse... |
|----------|---------------------|
|----------|---------------------|



Komponentët

| | |
|---|---|
| Llamba është e fikur. | Pjekje ventiluese me lagështirë - është nderuz. |
| Llamba nuk punon. | Llamba është djegur. |
| Funksioni Sensori i ushqimit nuk vihet në punë. | Spina e Sensori i ushqimit është e futur plotësisht në prizë. |



Kodet e defekteve

| Ekрани shfaq... | Kontrolloni nëse... |
|-----------------|---|
| Err C2 | E keni hequr Sensori i ushqimit spinën nga priza. |
| Err C3 | Dera e pajisjes është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur. |
| Err F102 | Dera e pajisjes është e mbyllur. |
| Err F102 | Kyçi i derës nuk është i prishur. |
| 00:00 | Patë një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës. |

Nëse ekрани shfaq një kod gabimi i cili nuk është në këtë tabelë, fikni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rinisur pajisjen. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

12.2 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

| | |
|-------------------------|-------|
| Modeli (MOD.) | |
| Numri i produktit (PNC) | |
| Numri i serisë (S.N.) | |

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit sipas Rregulloreve të ekodizajnit dhe etiketimit për energjinë të BE-së

| | |
|-----------------------------------|--|
| Emri i furnizuesit | AEG |
| Identifikimi i modelit | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 |
| Indeksi i Eficiencës së Energjisë | 81.2 |

| | | |
|--|-------------------|---------|
| Klasi i efikasitetit energjetik | A+ | |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional | 1.09 kWh/cikël | |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar | 0.69 kWh/cikël | |
| Numri i zgavrave | 1 | |
| Burimi i nxehtësisë | Elektriciteti | |
| Volumi | 71 l | |
| Lloji i furrës | Furrë e integruar | |
| Sasi | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 35.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodatat për matjen e performancës.

13.2 Kursimi i energjisë



Pajisja ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

Nxehtësia e mbetur

Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni pajisjen, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur. Mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrrohtë.

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrrohtë. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

Gatimi me llambë të fikur

Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.







Pjekje ventiluese me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.


Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash. Mund ta ndizni llambën sërish, por ky veprim do të reduktojë kursimin e pritshëm të energjisë.

14. STRUKTURA E MENYSË

14.1 Menuja

| Hapi 1 | Hapi 2 | Hapi 3 | Hapi 4 | Hapi 5 |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
|  - zgjidhni për të hyrë në Menuja. | Zgjidhni opsionin nga struktura Menuja dhe shtypni OK . | Zgjidhni cilësimin. | OK - shtypni për të konfirmuar cilësimin. | Rregulloni vlerën dhe shtypni OK . |
| Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit për të dalë nga Menuja. | | | | |

Struktura Menuja

Gatim i asistuar 


Pastrimi 


Parametrat 

Parametrat

| | | | | | |
|----|----------------------------|---|----|--------------------------------|--------------------------|
| 01 | Ora Ditore | Ndrysho | 02 | Drita e ekranit | 1 - 5 |
| 03 | Tingujt e butonave | 1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv | 04 | Volumi i ziles | 1 - 4 |
| 05 | Sensori i ushqimit Veprimi | 1 - Alarm dhe ndalo 2 - Alarm | 06 | Kohëmatësi me rritje | Aktiv / Joaktiv |
| 07 | Të lehta | Aktiv / Joaktiv | 08 | Nxehje e shpejtë | Aktiv / Joaktiv |
| 09 | Kujtuesi Për Pastrimin | Aktiv / Joaktiv | 10 | Modaliteti demo | Kodi i aktivizimit: 2468 |
| 11 | Versioni i softuerit | Kontroli | 12 | Rivendos të gjithë para,metrat | Po / Jo |

15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

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



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..... | 29 |
| 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT..... | 31 |
| 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE..... | 34 |
| 4. Tauler de control..... | 35 |
| 5. ABANS DEL PRIMER ÚS..... | 36 |
| 6. ÚS DIARI..... | 37 |
| 7. FUNCIONS DE RELLOTGE..... | 42 |
| 8. ÚS DELS ACCESSORIS..... | 43 |
| 9. FUNCIONS ADDICIONALS..... | 45 |
| 10. CONSELLS..... | 46 |
| 11. CURA I NETEJA..... | 48 |
| 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES..... | 52 |
| 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA..... | 53 |
| 14. ESTRUCTURA DE MENÚ..... | 54 |
| 15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... | 55 |

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'emalatge 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, seguïu 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

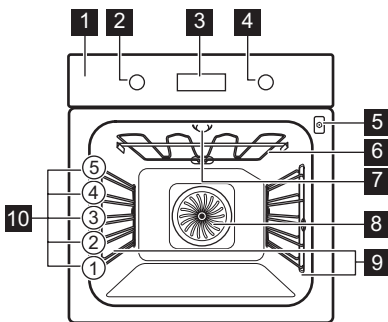
⚠ AVÍS!

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

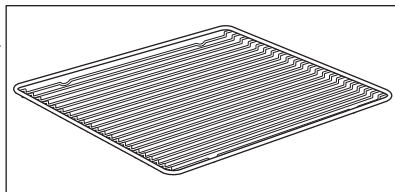


- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Selector
- 5 Sòcol del sensor d'aliments
- 6 Element d'escalfament
- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

3.2 Accessoris

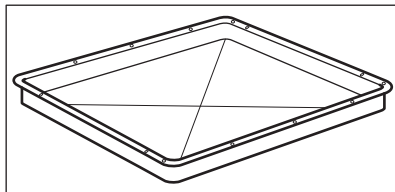
Graella metàl·lica

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



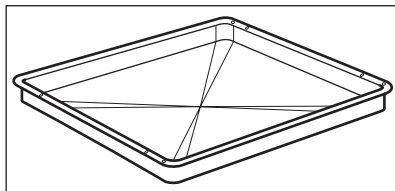
Safata de pastisseria

Per a pastissos i galetes.



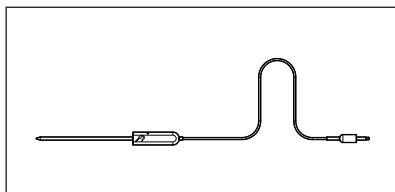
Grill/safata per a rostir

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



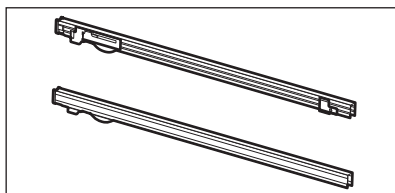
Sensor d'aliments

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.

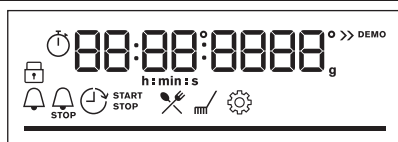
4.2 Visió general del tauler de control

| | | | | | | |
|---------------|-------------------|------|-------------------|-----------------------|--------|-------------------|
| | | | | OK | | |
| Temporitzador | Escalfament ràpid | Llum | Sensor d'aliments | Confirmar els ajustos | Premeu | Gireu el selector |

Selecioneu 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.

4.3 Pantalla



Mostrar amb les funcions de tecla.

Indicadors de pantalla

Indicadors bàsics



Bloqueig



Cocció 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.



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.

Pas 1 Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles del forn.

Pas 2 Ajusteu la temperatura màxima de la funció: 
Deixeu el forn en marxa durant 1 h.

Pas 3 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

Pas 1 Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu una funció.

Pas 2 Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.

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.

| Funció d'escalfament | Aplicació |
|--|--|
|  Aliments congelats | Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera. |
|  Funció pizza | Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents. |
|  Calor inferior | Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments. |
|  Descongela | Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats. |
|  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 prims 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.

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.

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.



Per a alguns plats també podeu cuinar amb: El grau de cocció d'un plat:









- Sensor d'aliments
- Poc fet
- Mig
- Ben cuit














| Pas 1 | Pas 2 | Pas 3 | Pas 4 |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
|  |  | P1 - P... | OK |
| Entreu al menú. | Seleccioneu Cocció assistida. Premeu OK. | Trieu el plat. Premeu OK. | Poseu el plat dins el forn. Confirmeu els ajustos. |




























6.5 Cocció assistida



| Llegenda | |
|---|---|
|  | 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. |

| Llegenda | |
|---|--|
|  | Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció. |
|  | Nivell dels prestatges. |

| Plat | Pes | Nivell dels prestatges / Accessori |
|--|---|--|
| P1 Rosbif, poc fet | |   2; safata de forn |
| P2 Rosbif, al punt | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes | Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell. |
| P3 Rosbif, molt fet | | |
| P4 Bistec, al punt | 180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts |   3; estri de rostir al forn sobre la graella |
| | | Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell. |
| P5 Bou/vedella rostits/estofats (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda) | 1.5 - 2 kg |   2; estri de rostir al forn sobre la graella |
| | | Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell. |
| P6 Rosbif, poc fet (cocció lenta) | |   2; safata de forn |
| P7 Rosbif, al punt (cocció lenta) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes | 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 Rosbif, molt fet (cocció lenta) | | |





| | Plat | Pes | Nivell dels prestatges / Accessori |
|-----|---------------------------------------|--|---|
| P9 | Filet de bou, poc fet (cocció lenta) | | |
| P10 | Filet de bou, al punt (cocció lenta) | 0,5 -, 1,5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes |  2; safata de forn 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 | Filet de bou, molt fet (cocció lenta) | | |
| P12 | Rostit de vedella (p. ex., espatlla) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes |  2; estri de rostir al forn sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. Afegiu líquid. Rostit tapat. |
| P13 | Rostit de porc (coll o espatlla) | 1.5 - 2 kg |  2; estri de rostir al forn sobre la graella Gireu la carn a mig fer. |
| P14 | Porc esqueixat (cocció lenta) | 1.5 - 2 kg |  2; safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme. |
| P15 | Cap de llom, fresc | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes |  2; estri de rostir al forn sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. |
| P16 | Costelles de porc | 2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes |  3; estri profund Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer. |
| P17 | Cuixa de xai amb os | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes |  2; estri de rostir sobre la safata de forn Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer. |
| P18 | Pollastre sencer | 1 - 1.5 kg; fresc |  2; cassola sobre la safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme. |
| P19 | Mig pollastre | 0.5 - 0.8 kg |  3; safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides. |
| P20 | Pit de pollastre | 180 - 200 g per peça |  2; cassola sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. |
| P21 | Cuixes de pollastre, fresques | - |  3; safata de forn 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 graella 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; estri profund Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer. |

| | Plat | Pes | Nivell dels prestatges / Accessori |
|-----|---|---------------------|--|
| P24 | Pastís de carn | 1 kg |   2; graella Feu servir les vostres espècies preferides. |
| P25 | Peix sencer, a la graella | 0.5 - 1 kg per peix |   2; safata de forn Farcieu el peix amb mantega i poseu-hi les vostres espècies i herbes preferides. |
| P26 | Filet de peix | - |   3; cassola sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. |
| P27 | Pastís de formatge | - |  2;  28 cm motlle desmuntable sobre la graella |
| P28 | Pastís de poma | - |  3; safata de forn |
| P29 | Pastís de poma | - |  2; motlle de pastís sobre la graella |
| P30 | Apple pie | - |  1;  22 cm motlle de pastís sobre la graella |
| P31 | Brownies | 2 kg de massa |  3; estri profund |
| P32 | Muffin de xocolata | - |  3; safata de muffins sobre la graella |
| P33 | Pa de pessic | - |  2; motlle de pa sobre la graella |
| P34 | Patates al forn | 1 kg |  2; safata de forn Poseu les patates senceres sobre la safata de forn. |
| P35 | Patates americanes | 1 kg |  3; safata de forn 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; safata de forn amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les verdures a trossos. |
| P37 | Croquetes, congelades | 0.5 kg |  3; safata de forn |
| 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; 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 |




| | Plat | Pes | Nivell dels prestatges / Accessori |
|------------|--------------------------------------|--------|--|
| P44 | Baguet / Xapata / Pa blanc | 0.8 kg |  2; safata de forn amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps. |
| P45 | Pa integral / Pa de sègol / Pa negre | 1 kg |  2; 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 |
|  |  |  |
| 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



Seleccioneu una funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.

Pas 2



Premeu repetidament:

A la pantalla apareix:
0:00

STOP

Pas 3



Seleccioneu el temps de cocció.

Pas 4



Premeu: OK

El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Com configurar: Temporitzador

Pas 1



Seleccioneu 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

A la pantalla apareix:
--:--
 STOP

Pas 5



Ajusteu l'hora d'acabament.

Pas 6



Premeu: OK

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

8. ÚS DELS ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

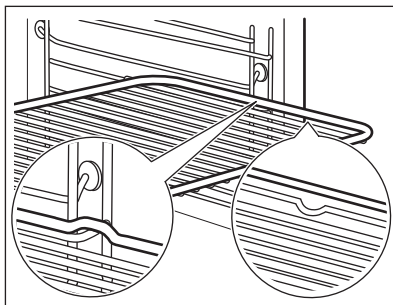
8.1 Inserció d'accessoris

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

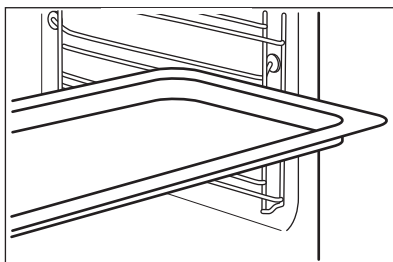
també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

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.

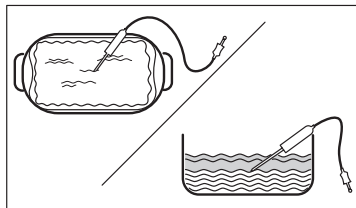
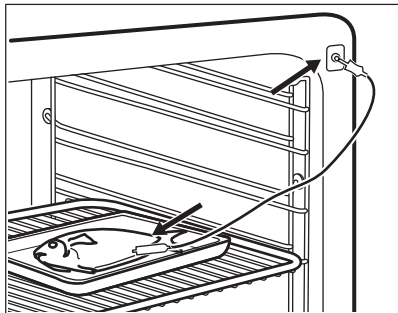
Pas 3 Inserció: Sensor d'aliments.

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 establir el 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 Endolheu 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 Desendolheu 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 desendolheu 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 : pappelleja 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.


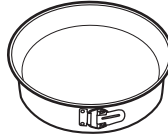

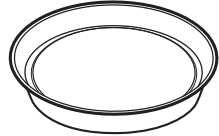
10.2 Cocció amb ventilació

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

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Pasta gratinada | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Patates gratinades | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Mussaca | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasanya | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Canelons | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Púding | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Púding d'arròs | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Pastís de poma, esponjós (motle rodó) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Pa blanc | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.3 Cocció amb ventilació: accessoris recomanats

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






| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Paella per a pizza | Plat de cocció | Ramequin | Motlle de flam |
| 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 motlles

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Fatless sponge cake | Aire calent | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Fatless sponge cake | Cocció convencional | 160 | 45 - 60 | 2 |
| 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 (galletes escoceses) | Aire calent | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Short bread (galletes escoceses) | Cocció convencional | 140 | 25 - 35 | 2 |






Cocció a un nivell: galletes

Feu servir el tercer nivell.

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

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  °C |  min |
| 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 |
| 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 emmagatzemeu 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.

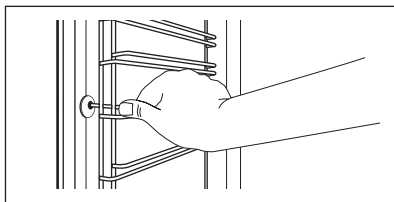
No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

11.2 Com treure'l: Suports laterals

Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

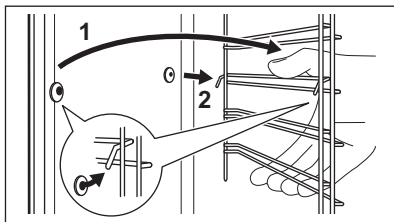
Pas 1 Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

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 pern de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.



11.3 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.

Pas 4

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

 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.

11.4 Recordatori de neteja

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

Després de cada sessió de cocció,  parpelleja a la pantalla durant 5 segons.

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

11.5 Com extreure i instal·lar: Porta

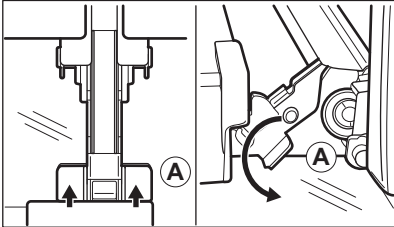
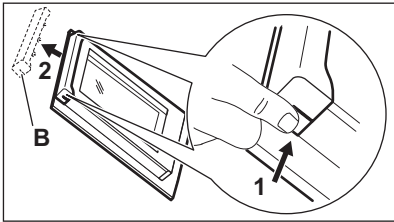
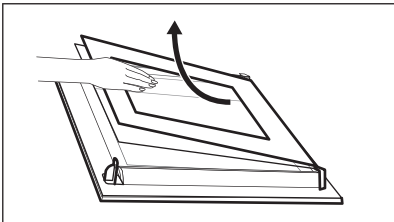
Podeu treure la porta i el vidres interiors per netejar-los. El nombre de plafons de vidre és diferent per a cada model.

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 | Aixequiu 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°). Aguan-teu 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. | |

11.6 Com substituir-lo: Llum

AVÍS!

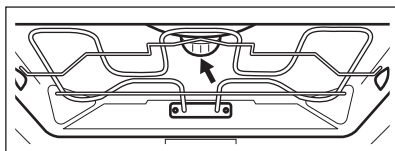
Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

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.

Pas 4 Col·loqueu la coberta de vidre.

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. | Cocció 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. |
| 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.

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 davanter 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 | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 |
| 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 | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 35.0 kg |

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mèto-des 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 **OK**.

Trieu l'ajust.

OK: premeu per confirmar l'ajust.

Ajusteu el valor i premeu **OK**.

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



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



Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 56 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 58 |
| 3. OPIS PROIZVODA..... | 61 |
| 4. UPRAVLJAČKA PLOČA..... | 62 |
| 5. PRIJE PRVE UPORABE..... | 63 |
| 6. SVAKODNEVNA UPORABA..... | 64 |
| 7. FUNKCIJE SATA..... | 69 |
| 8. KORIŠTENJE PRIBORA..... | 70 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 72 |
| 10. SAVJETI..... | 73 |
| 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE..... | 75 |
| 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA..... | 79 |
| 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 80 |
| 14. STRUKTURA IZBORNIKA..... | 81 |
| 15. BRIGA ZA OKOLIŠ..... | 82 |

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

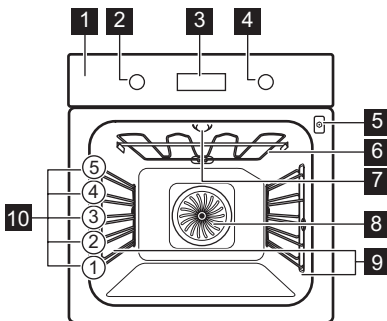
⚠ UPOZORENJE!

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

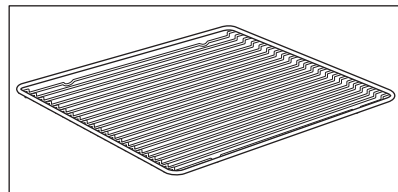


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Utičnica za senzor za hranu
- 6 Toplinski element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

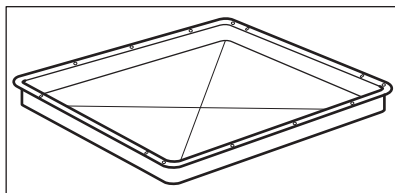
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



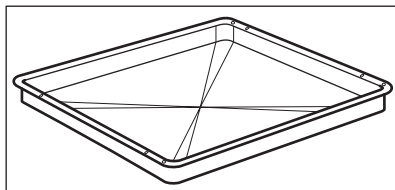
Pekač za pecivo

Za torte i kekse.



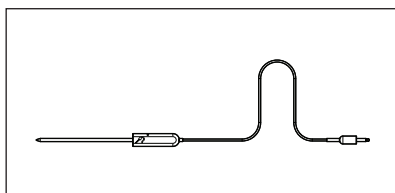
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



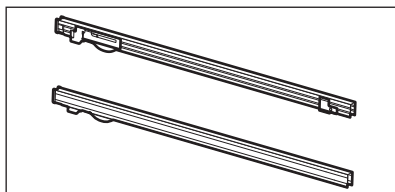
Senzor za hranu

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



Tajmer



Brzo zagri-
javanje



Osvijetlje-
nje unu-
trašnjosti



Senzor za
hranu

OK

Potvrdite po-
stavku



Pritisnite

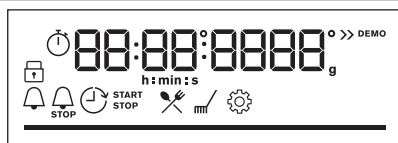


Okrenite regulator

Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja.

Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.

4.3 Zaslou



Zaslou s ključnim funkcijama.

Indikatori zasloua

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.

Senzor za hranu indikator



5. PRIJE PRVE UPORABE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:




00:00


Postavite vrijeme. Pritisnite **OK**.

5.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

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

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

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

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

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

2. korak Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

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

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



Zamrznuta hrana

Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolda).



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.







Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.



Odmrzavanje

Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|--|--|
|  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 energetske 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"> Senzor za hranu | | <ul style="list-style-type: none"> Slabo pečeno Srednje pečeno Dobro pečeno | |
| 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak |
|   |   |  P1 - P... |  OK |
| Uđite u izbornik. | Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK . | Odaberite jelo. Pritisnite OK . | Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku. |

6.5 Pomoć pri kuhanju

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

| Legenda | |
|---|--|
|  | Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja. |
|  | Razina police. |





| | Jelo | Težina | Razina police / dodatna oprema |
|-----|---|---|--|
| P1 | Goveđe pečenje, slabo pečeno | |   2; pekač za pecivo |
| P2 | Goveđe pečenje, srednje pečeno | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada | Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj. |
| P3 | Goveđe pečenje, dobro pečeno | | |
| P4 | Odrezak, srednje pečen | 180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške |    3; jelo pečeno na mreži za pečenje |
| P5 | Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but) | 1.5 - 2 kg | Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj. |
| P6 | Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje) | | |
| P7 | Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada | Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj. |
| P8 | Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje) | | |
| P9 | Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje) | | |
| P10 | Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada | Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj. |
| P11 | Goveđi file, pečen (sporo pečenje) | | |
| P12 | Teleće pečenje (npr. plečka) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada |   2; jelo pečeno na mreži za pečenje |
| P13 | Pečena svinjetina, vrat ili plečka | 1.5 - 2 kg | Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno. |
| | | |   2; jelo pečeno na mreži za pečenje |
| | | | Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja. |

| | Jelo | Težina | Razina police / dodatna oprema |
|-----|--------------------------------------|--|---|
| P14 | 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. |
| P15 | Svinjska pečenica, svježa | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada |   2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. |
| P16 | 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. |
| P17 | 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. |
| P18 | Cijelo pile | 1 - 1.5 kg; svježe |   2; složenac na pladnju za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče. |
| P19 | Polovica pileta | 0.5 - 0.8 kg |   3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. |
| P20 | Pileća prsa | 180 - 200 g po komadu |   2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. |
| P21 | Pileći batak, svježi | - |   3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže. |
| P22 | Patka, cijela | 2 - 3 kg |   2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja. |
| P23 | Guska, cijela | 4 - 5 kg |   2; duboka tava Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja. |
| P24 | Mesna štruca | 1 kg |   2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine. |
| P25 | Cijela riba, na roštilju | 0.5 - 1 kg po ribi |   2; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje. |
| P26 | Riblji filet | - |   3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. |
| P27 | Torta od sira | - |  2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje |

| | Jelo | Težina | Razina police / dodatna oprema |
|-----|---|--------------|--|
| P28 | Torta od jabuka | - | ☐ 3; pekač za pecivo |
| P29 | Tart od jabuka | - | ☐ 2; kalup za pitu na mreži za pečenje |
| P30 | Pita od jabuka | - | ☐ 1; ∅ 22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje |
| P31 | Čokoladni kolačići s orasima | 2 kg tijesta | ☐ 3; duboka tava |
| P32 | Čokoladni muffini | - | ☐ 3; pekač za muffine na mreži za pečenje |
| P33 | Kolač štruca | - | ☐ 2; kalup za štruca na mreži za pečenje |
| P34 | Pečeni krumpiri | 1 kg | ☐ 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo. |
| P35 | Kroketi | 1 kg | ☐ 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće. |
| P36 | Miješano povrće na žaru | 1 - 1.5 kg | ☐ 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće. |
| P37 | Kroketi, smrznuti | 0.5 kg | ☐ 3; pekač za pecivo |
| 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; 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; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh. |
| P45 | Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh | 1 kg | ☐ ☐ 2; 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 |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat. | Postavite sat. | Pritisnite: OK. |

Kako podesiti: Zvučni alarm

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



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!

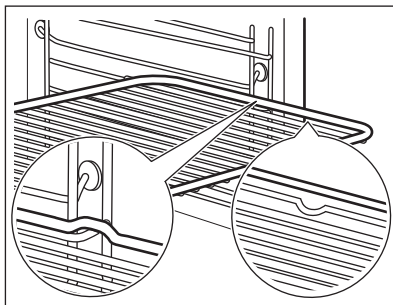
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

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.

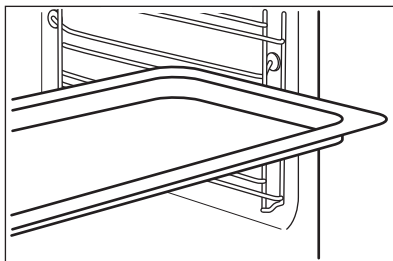
Mreža za pečenje:

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.

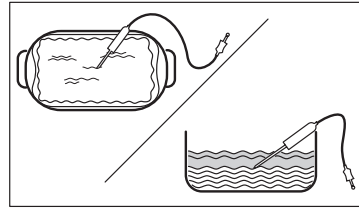
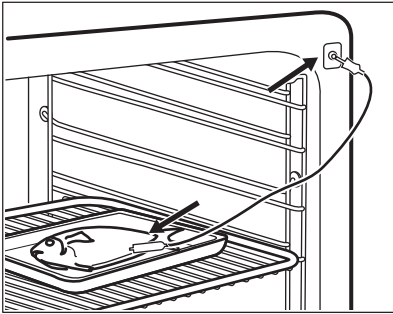
3. korak Umetnite: Senzor za hranu.

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 utikač 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 nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

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



OK - pritisnite i držite za uključiva-
nje funkcije.
Čuje se zvučni signal.

OK - pritisnite i držite za isključiva-
nje.

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)

30 - 115

(h)

12.5

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 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 polica 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 prijedloge navedene u tablici u nastavku.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Zapečena tjestenina | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Zapečeni krumpir | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Musaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Caneloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Puding od kruha | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Puding od riže | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Bijeli kruh | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

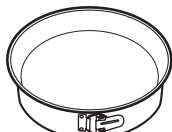
10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika
Promjer 8 cm, visi-
na 5 cm



Kalup za flan






Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm

10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove





Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima






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

Pečenje na jednoj razini - keksi

Koristite treći položaj police u pećnici.

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





Pečenje na više razina - keksi

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

Roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

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

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



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.



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.

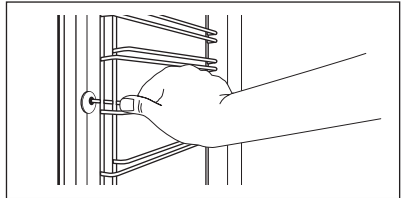
Dodatna oprema

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

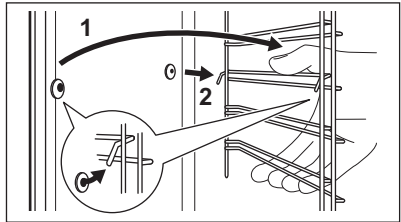
1. korak Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

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



3. korak Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.

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



11.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.

UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.

OPREZ!

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

Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite nosače policica.

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

Pirolitičko čišćenje

1. korak

Uđite u izbornik: Čišćenje 

Opcija

Trajanje


Pirolitičko čišćenje

| | |
|-------------------------|------------|
| 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.

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.

11.4 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.

11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

UPOZORENJE!

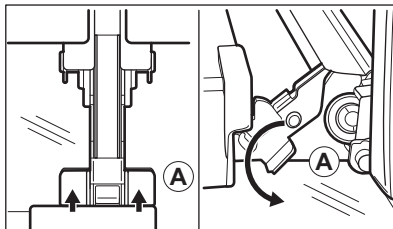
Vrata su teška.

OPREZ!

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

1. korak Potpuno otvorite vrata.

2. korak Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.

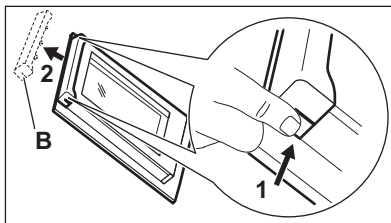


3. korak Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.

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

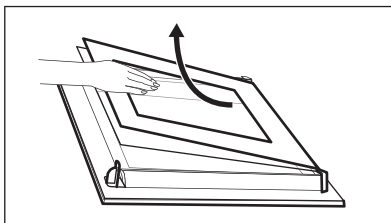
5. korak Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

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



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

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



9. korak Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

11.6 Kako zamijeniti: Žarulju

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:

1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

2. korak

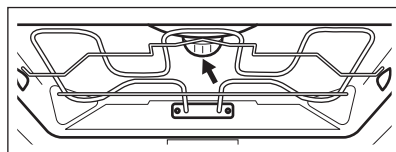
Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Gornja žarulja

1. korak Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.



2. korak Očistite stakleni poklopac.

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

4. korak Postavite stakleni poklopac.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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



Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava

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

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 | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 |
| 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 | BPE546360M 35.0 kg |
| | BPK546360M 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 OK . | Odaberite postavke. | OK - pritisnite za potvrdu postavke. | Podesite vrijednost i pritisnite OK . |

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

Izbornik struktura

Pomoć pri kuhanju 

Čišćenje 

Postavke 


Postavke


| | | | | | |
|----|------------------------|---|----|-------------------|------------------------|
| 01 | Sat | Promijeni | 02 | Svjetlina zaslona | 1 - 5 |
| 03 | Tonovi tipki | 1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen | 04 | Glasnoća zujalice | 1 - 4 |
| 05 | Senzor za hranu Radnja | 1 - Alarm i zausnavljanje 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



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



Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | |
|---|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 83 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 85 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 88 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 89 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 90 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 91 |
| 7. FUNKCE HODIN..... | 96 |
| 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 97 |
| 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 99 |
| 10. TIPY A RADY..... | 100 |
| 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 102 |
| 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 106 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 107 |
| 14. STRUKTURA NABÍDKY..... | 108 |
| 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 109 |

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

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

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

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

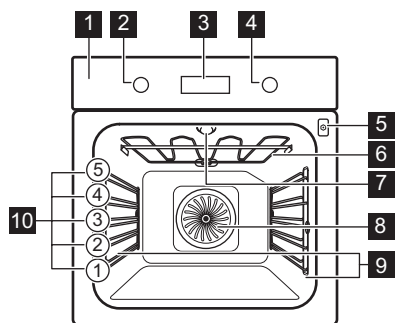
⚠ VAROVÁNÍ!

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

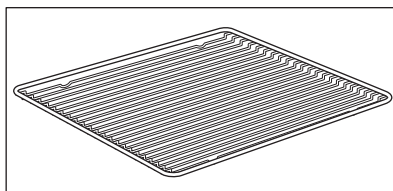


- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Zásuvka pro pečicí sondu
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Polohy mřížky

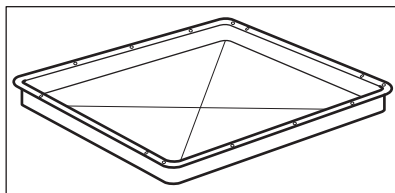
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt

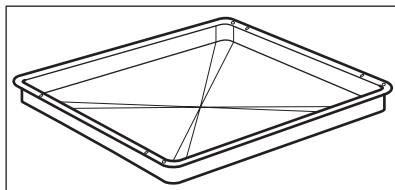
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



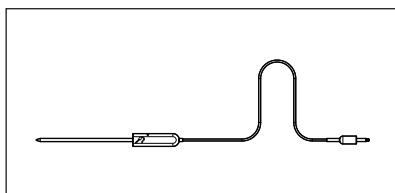
Plech na pečení
Pro koláče a sušenky.



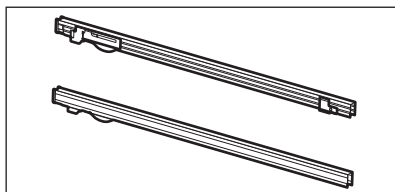
Hluboký pekáč/plech
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



Pečící 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



OK



Časovač

Rychlé za-
hřátí

Osvětlení

Pečící sonda

Potvrzení na-
stavení

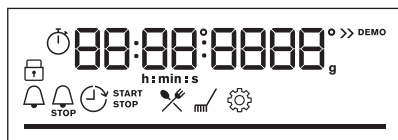
Stiskněte

Otočte ovladačem

K zapnutí spotřebiče zvolte pečící funkci.

Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.

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.

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 předehřívání 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.

6.2 Pečicí funkce

| Pečicí 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. |
|  Mražené potraviny | K přípravě polotovarů do křupava, např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků. |
|  Pizza | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. |
|  Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |

| Pečicí funkce | Použití |
|---|---|
|  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 přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

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

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







6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

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


Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.



U některých pokrmů můžete také péct pomocí: Úroveň, na kterou je pokrm připraven:















- Pečicí sonda
- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené





























| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
|--|--|---|--|
|   |   |  P1 - P... |  OK |
| Otevřete nabídku. | Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK . | Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK . | Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení. |























6.5 Podporované Vaření

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

| Legenda | |
|---|--|
|  | Před započetím pečení spotřebič přehřejte. |
|  | Poloha roštu. |





| Jídlo | Hmotnost | Poloha roštu / příslušenství |
|--|---------------------------------------|---|
| P1 Hovězí pečeně, nepropečená | | |
| P2 Hovězí pečeně, středně propečená | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů |   2; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče. |
| P3 Hovězí pečeně, dobře propečená | | |
| P4 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. |
| P5 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. |
| P6 Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení) | | |
| P7 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. |
| P8 Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení) | | |
| P9 Hovězí filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení) | | |
| P10 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. |
| P11 Hovězí filet, propečený (nízkoteplotní pečení) | | |
| P12 Telecí pečeně (např. plecko) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy |   2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté. |
| P13 Pečeně z vepřové krkovice nebo plecka | 1.5 - 2 kg |   2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte. |

| | Jídlo | Hmotnost | Poloha roštu / příslušenství |
|-----|---------------------------------------|---|--|
| P14 | 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. |
| P15 | Vepřová pečeně, čerstvá | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů |   2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. |
| P16 | Vepřová žebírka | 2 - 3 kg; použijte syrová, 2-3 cm tenká vepřová žebírka |  3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte. |
| P17 | 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. |
| P18 | Celé kuře | 1 - 1.5 kg; čerstvá |   2; zapékací mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené. |
| P19 | Půlka kuřete | 0.5 - 0.8 kg |   3; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. |
| P20 | 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. |
| P21 | Kuřecí stehna, čerstvá | - |   3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle. |
| P22 | Kachna, celá | 2 - 3 kg |   2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečící nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte. |
| P23 | Husa, celá | 4 - 5 kg |   2; hluboký pekáč Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte. |
| P24 | Sekaná | 1 kg |   2; tvarovaný rošt Použijte své oblíbené koření. |
| P25 | Celá ryba, grilovaná | 0.5 - 1 kg na rybu |   2; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky. |
| P26 | Rybí filé | - |   3; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. |
| P27 | Tvarohový koláč | - |  2;  28 cm rozkládací forma na pečení natvarovaném roštu |
| P28 | Jablečný koláč | - |  3; plech na pečení |

| | Jídlo | Hmotnost | Poloha roštu / příslušenství |
|-----|--|------------|--|
| P29 | Jablečný koláč | - |  2; forma na koláč na tvarovaném roštu |
| P30 | Jablečný koláč | - |  1;  22 cm forma na koláč na tvarovaném roštu |
| P31 | Brownies - čokoládové sušenky | 2 kg těsta |  3; hluboký pekáč |
| P32 | Čokoládové muffiny | - |  3; plech na muffiny na tvarovaném roštu |
| P33 | Biskupský chlebiček | - |  2; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu |
| P34 | Pečené brambory | 1 kg |  2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení. |
| P35 | Americké brambory | 1 kg |  3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky. |
| P36 | Grilovaná zelenina | 1 - 1.5 kg |  3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky. |
| P37 | Krokety, zmrazené | 0.5 kg |  3; plech na pečení |
| P38 | Brambory, zmrazené | 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; 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; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času. |
| P45 | Celozrnný / žitný / tmavý chléb | 1 kg |   2; 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 |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas. | Nastavte hodiny. | Stiskněte: OK. |

Jak nastavit: Minutka

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Stiskněte:  . | Nastavte Minutka | 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



Krok 3



Nastavte dobu přípravy.



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



PNOUT

Krok 3



Nastavte čas spuštění.

Krok 4



Stiskněte: OK.

Na displeji se zobrazí:

--:--



PNOUT

Krok 5



Nastavte čas ukončení.



Stiskněte: OK.

Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

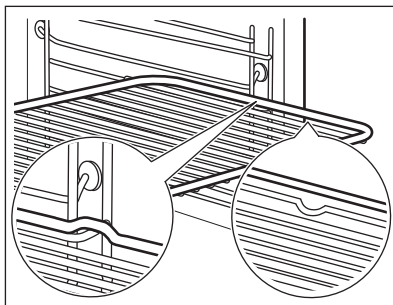
8.1 Vkládání příslušenství

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

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

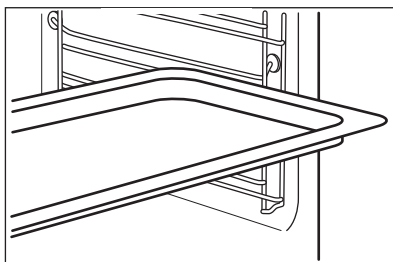
Tvarovaný rošť:

Rošť zasuněte mezi vodicí lišty drážek rošťů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuněte plech mezi drážky zvolené úrovně rošťů.



8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

°C
Teplota trouby.


Teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.

Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

8.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1 Zapněte troubu.

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

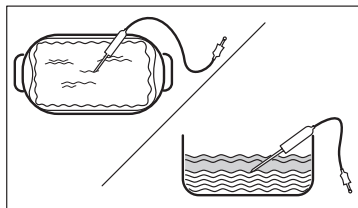
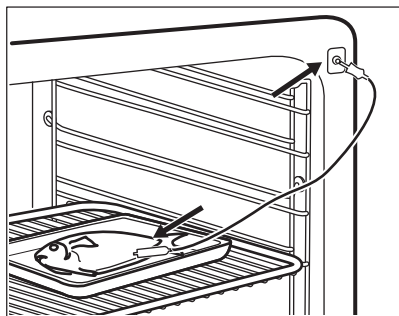
Krok 3 Vložte: Pečicí sonda.

Maso, drůbež a ryby

Dušená/zapékaná jídla

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

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



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. Niže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.


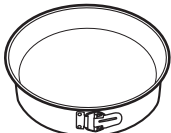


10.2 Vlhký horkovzduch

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

|  | °C |  |  |
|--|-----------|--|--|
| Zapečené těstoviny | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Zapečené brambory | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Zapečené cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Chlebový pudink | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Rýžový pudink | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá dortová forma na pečení) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Bílý chléb | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

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.






| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plech na pizzu | Zapékací forma | Pečicí šálky | Dortový korpus |
| Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm | Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm |

10.4 Tabulky vaření pro zkušební

Informace pro zkušební





Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě






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

Pečení na jedné úrovni – sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

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





Víceúrovňové pečení – sušenky

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|--|
| Máslové sušenky | Pravý horký vzduch | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu | Pravý horký vzduch | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Píškotový 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.

Skrvny 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.

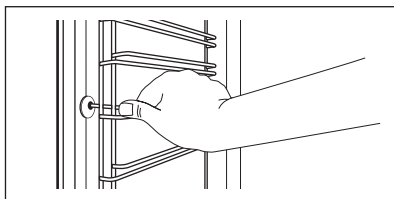
Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

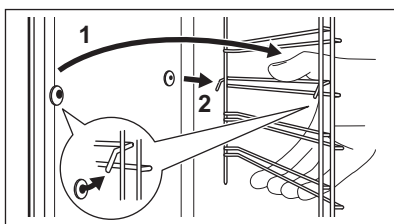
Krok 1 Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

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.



11.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čistič

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čistič.

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 čistič:

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 čistič

Krok 1

Vstupte do nabídky: Čištění .

Funkce

Délka


Pyrolytická čisticí

| | |
|-----------------------|------------|
| 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.

i 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 vyčtete měkkým hadříkem.

Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

11.4 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.

11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

VAROVÁNÍ!

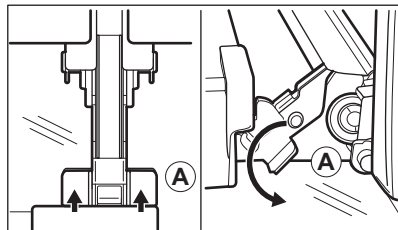
Dvířka jsou těžká.

POZOR!

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

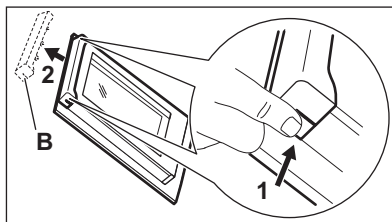
Krok 1 Zcela otevřete dvířka.

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



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

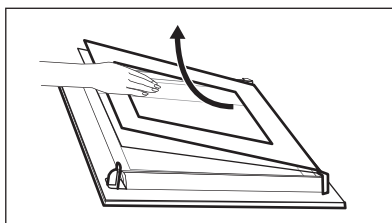
Krok 4 Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



Krok 5 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

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

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

11.6 Jak vyměnit: Osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

Krok 2

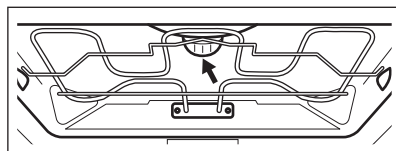
Odpojte troubu od elektrické sítě.

Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1 Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



Krok 2 Skleněný kryt vyčistěte.

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

Krok 4 Nasad'te skleněný kryt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

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



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 zámeček dveří. |
| Err F102 | Dvířka spotřebiče jsou zavřená. |
| Err F102 | Zámeček 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.

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 | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 | |
| 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 | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 35.0 kg |

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

13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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


14. STRUKTURA NABÍDKY


14.1 Nabídka

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 | Krok 5 |
|---|---|-------------------|--|---|
| | | | | |
| – zvolte pro zadání Nabídka. | Vyberte funkci ze struktury Nabídka a stiskněte OK . | Zvolte nastavení. | OK - stisknutím potvrdte nastavení. | Upravte hodnotu a stiskněte OK . |
| Otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka. | | | | |
| Nabídka struktura | | | | |
| Podporované Vaření | Čištění | Nastavení | | |

| Nastavení | | | | | |
|-----------|--------------------|---|----|---------------------------|------------------------|
| 01 | Denní čas | Změnit | 02 | Displej jas | 1 - 5 |
| 03 | Tóny tlačítek | 1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý | 04 | Hlasitost zv. signalizace | 1 - 4 |
| 05 | Pečicí 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 vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

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

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



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta leiате addressilt aeg.com/support



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



Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 110 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 112 |
| 3. TOOTE KIRJELDUS..... | 115 |
| 4. JUHTPANEEL..... | 116 |
| 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 117 |
| 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 118 |
| 7. KELLA FUNKTSIOONID..... | 122 |
| 8. TARVIKUTE KASUTAMINE..... | 124 |
| 9. LISAFUNKTSIOONID..... | 126 |
| 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 127 |
| 11. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 129 |
| 12. VEAOTSING..... | 133 |
| 13. ENERGIATÕHUSUS..... | 134 |
| 14. MENÜÜ STRUKTUUR..... | 135 |
| 15. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 136 |

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 väärust 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 plahvatusoht!

- 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 kuumas 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 ahjuresid, 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 toimingu 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 ahjust/ 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 majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.8 Kõrvaldamine

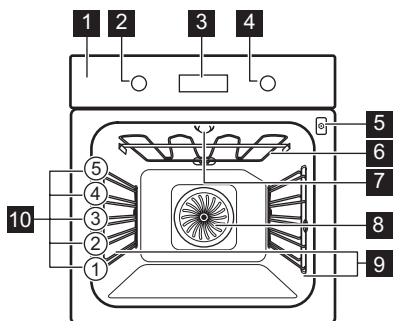
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisohu.

- 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

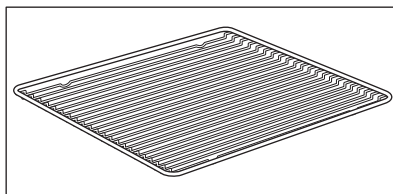


- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Toidutermomeetri pesa
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

3.2 Lisatarvikud

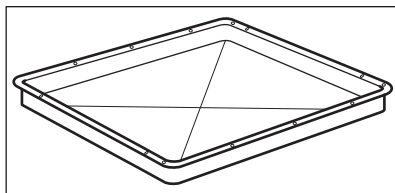
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



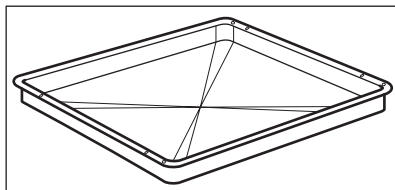
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



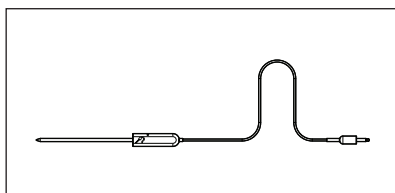
Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



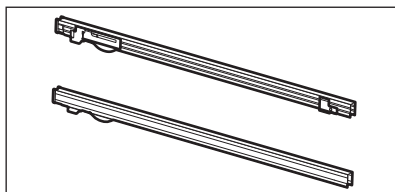
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.









4. JUHTPANEEL

4.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

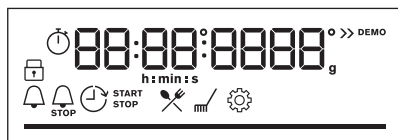
4.2 Juhtpaneeli ülevaade

| | | | | | | |
|---|---|---|---|------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Taimer | Kiirkuumutus | Sisevalgustus | Toidutermo-meeter | Kinnitage seaded | Vajutage | Pöörake nuppu |

Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada.

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

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.

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 kella-aeg. 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.

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. |
|  Külmutatud toiduained | Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks. |
|  Pitsa funktsioon | Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. |
|  Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
|  Sulatamine | Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest. |

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|--|--|
|  <p>Niiske küpsetus pöördhuga</p> | 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 pöördhuga. |
|  <p>Grill</p> | Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
|  <p>Turbogrill</p> | Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
|  <p>Menüü</p> | Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded. |

6.3 Notes on: Niiske küpsetus pöördhuga

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 pöördhuga. 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"> Toidusensor | <ul style="list-style-type: none"> Väheküps Keskmine Täisküps | | |
| <p>1. samm</p>   | <p>2. samm</p>   | <p>3. samm</p>  <p>P1 - P...</p> | <p>4. samm</p>  <p>OK</p> |

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


































Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.



Riili tasand.


| | Toit | Kaal | Riili tasand/tarvik |
|-----|--|---|--|
| P1 | Rostbiif, väheküps | | |
| P2 | Rostbiif, poolküps | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid |   2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse. |
| P3 | Rostbiif, täisküps | | |
| P4 | Steik, poolküps | 180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud |    3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse. |
| P5 | Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (riibliha, sisetükk, läbikasvanud) | 1.5 - 2 kg |   2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. |
| P6 | Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine) | | |
| P7 | Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid |   2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse. |
| P8 | Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine) | | |
| P9 | Filee, väheküps (aeglane küpsetamine) | | |
| P10 | Filee, poolküps (aeglane küpsetamine) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid |   2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse. |
| P11 | Filee, väheküps (aeglane küpsetamine) | | |
| P12 | Röstitud vasikaliha (nt abatükk) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid |   2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud. |
| P13 | Röstitud seakael või abatükk | 1.5 - 2 kg |   2; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. |




| | Toit | Kaal | Riili tasand/tarvik |
|-----|--|---|--|
| P14 | Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine) | 1.5 - 2 kg |  2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. |
| P15 | Sealiha seljatükk, värsked | 1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid |  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. |
| P16 | Searibid | 2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid |  3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. |
| P17 | Tallekoot, luudega | 1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm paksused tükid |  2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. |
| P18 | Kana, terve | 1 - 1.5 kg; värsked |  2; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. |
| P19 | Pool kana | 0.5 - 0.8 kg |  3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. |
| P20 | Kanarind | 180 - 200 g tükid |   2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. |
| P21 | Kanakoivad, värsked | - |   3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem. |
| P22 | Part, terve | 2 - 3 kg |  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes. |
| P23 | Hani, terve | 4 - 5 kg |  2; sügav ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetuspladile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes. |
| P24 | Pikkpoiss | 1 kg |  2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse. |
| P25 | Terve kala, grillitud | 0.5 - 1 kg kala kohta |   2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte. |
| P26 | Kalafilee | - |   3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. |
| P27 | Juustukook | - |  2; Ø 28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil |
| P28 | Õunakook | - |  3; küpsetusplaat |
| P29 | Õunakook | - |  2; koogivorm traatrestil |

| Toit | Kaal | Riili tasand/tarvik |
|--|--------------|---|
| P30 Õunapirukas | - |  1;  22 cm koogivorm traatrestil |
| P31 Šokolaadikoogikesed | 2 kg tainast |  3; ahjupann |
| P32 Šokolaadimuffinid | - |  3; muffinialus traatrestil |
| P33 Pätsikook | - |  2; leivapann traatrestil |
| P34 Küpsetatud kartulid | 1 kg |  2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile. |
| P35 Viilud | 1 kg |  3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks. |
| P36 Grillitud köögiviljasegu | 1 - 1.5 kg |  3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks. |
| P37 Kroketid, külmutatud | 0.5 kg |  3; küpsetusplaat |
| P38 Kartulipallikesed, külmutatud | 0.75 kg |  3; küpsetusplaat |
| P39 Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega | 1 - 1.5 kg |  2; vormiroog traatrestil |
| P40 Kartuligratään (toored kartulid) | 1 - 1.5 kg |  1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes. |
| P41 Värske pitsa, õhuke | - |   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga |
| P42 Värske pitsa, paks | - |   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga |
| P43 Quiche | - |  2; küpsetusvorm traatrestil |
| P44 Baguette/ciabatta/sai | 0.8 kg |   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega. |
| P45 Teraviljad / Rukis / Tume leib | 1 kg |   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann traatrestil |




7. KELLA FUNKTSIOONID







7.1 Kella funktsioonid







| Kella funktsioon | Kasutamine |
|---|--|
|  Minutilugeja | Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. |

| Kella funktsioon | Kasutamine |
|---|--|
|  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 |
|  |  |  |
| Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg. | Seadke kell. | Vajutage: OK. |

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

| Kuidas seadistada: Küpsetusaeg | | | |
|--|---|--|---|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm |
|  |  | Näidikul kuvatakse: 0:00  |  |
| Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur. | Vajutage korduvalt:  | Seadke küpsetusaeg. | Vajutage: OK. |
|  Taimer alustab kohe pöördloendust. | | | |

Kuidas seadistada: Viivitusae

1. samm



Seadke küpsetus-
režiim.

2. samm



Vajutage kor-
duvalt:

Ekraanil
kuvatakse:
kellaeg



START

3. samm



Seadke al-
gusaeg.

4. samm



Vajutage:
OK

N dikul ku-
vatakse:
--:--



STOPP

5. samm



Seadke
l ppaeg.



Vajutage:
OK

Taimer alustab kindlal algusajal p ordloendust.

8. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

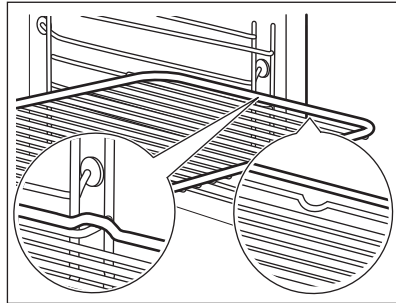
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad
aitavad ära hoida ahjun ude restilt
mahalibisemist.

8.1 Tarvikute sisestamine

Väike  laosas asuv s lk suurendab
turvalisust. S lgud kujutavad endast ka

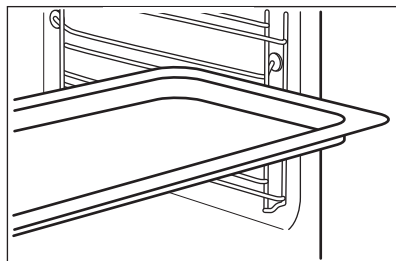
Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.



8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

°C
Ahju temperatuur.


Toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

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

8.3 Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm Lülitage ahi sisse.

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

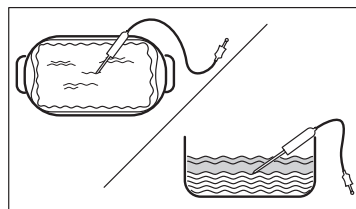
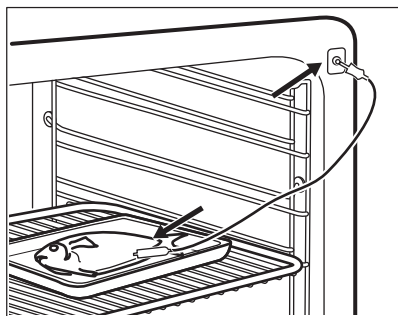
3. samm Sisestamine: Toidusensor.

Liha, linnuliha ja kala


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 pistikupessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

5. samm  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

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

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



HOIATUS!

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

9. LISAFUNKTSIOONID


9.1 Lukk


See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.

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

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





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

 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

9.2 Automaatne väljalülitus

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)

250 – maksimum

 (h)

3

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

9.3 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks






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

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

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

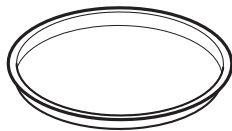
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Pastavorm | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Kartuligratään | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasanje | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Saiavorm | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Riisipuding | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Õnakook biskviitaignast (ümmargune koogivorm) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Sai | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

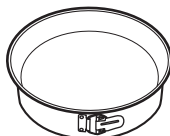
10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga



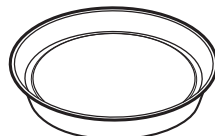
Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged



Pirukavorm






Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

10.4 K psetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele





Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – K psetusvormides






|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Rasvatu keeks | P oord hk | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Rasvatu keeks |  lemine + alumine kuumutus | 160 | 45 - 60 | 2 |
|  unakook, 2 vormis   20 cm | P oord hk | 160 | 55 - 65 | 2 |
|  unakook, 2 vormis   20 cm |  lemine + alumine kuumutus | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Liivak psised | P oord hk | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Liivak psised |  lemine + alumine kuumutus | 140 | 25 - 35 | 2 |

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

Kasutage kolmandat riulitasandit.

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine | P oord hk | 150 | 20 - 30 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine |  lemine + alumine kuumutus | 170 | 20 - 30 |





Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|--|
| Liivak psised | P oord hk | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine | P oord hk | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Rasvatu keeks | P oord hk | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
|  unapirukas, 1 vorm resti kohta (  20 cm) | P oord hk | 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 mөөdudes | 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.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

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

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.

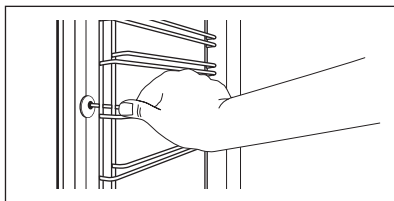
Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

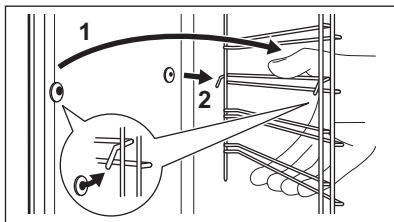
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgsena küljest lahti.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgsena küljest lahti ja eemaldage.

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



11.3 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 $\text{m} / \text{.}$


| 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.

11.4 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.

11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

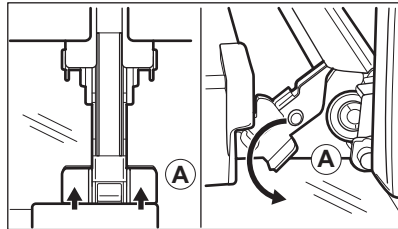
HOIATUS!

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.

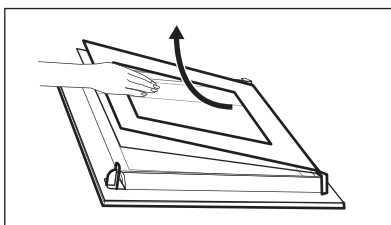
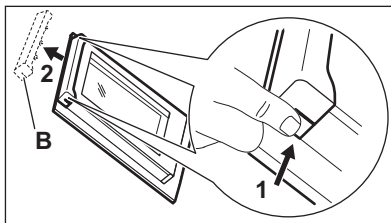
4. samm Vajutage ukse ülemises servas olevat ukselistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

5. samm Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

6. samm Hoidke ukse klaaspaneeli ülaser vast 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.

11.6 Kuidas asendada: lamp

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

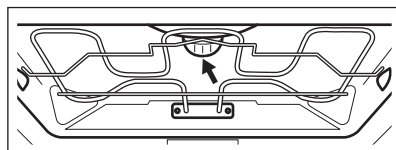
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. samm Puhastage klaaskate.

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

4. samm Paigaldage klaaskate.

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 kella-aeg. |

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

12.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

| | |
|---------------------|-------|
| Mudel (MOD.) | |
| Tootenumber (PNC) | |
| Seerianumber (S.N.) | |

13. ENERGIATÕHUSUS

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

| | | |
|---|--|---------|
| Tarnija nimi | AEG | |
| Mudeli tunnus | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 | |
| Energiatõhususe indeks | 81.2 | |
| Energiatõhususe klass | A+ | |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 1.09 kWh/tsükkel | |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.69 kWh/tsükkel | |
| Kambrite arv | 1 | |
| Soojusallikas | Elekter | |
| Helitugevus | 71 l | |
| Ahju tüüp | Integreeritud ahi | |
| Mass | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 35.0 kg |

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

Jääkuumus

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkuumuse 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 jääkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik

temperatuur. Ekraanile ilmub jääkuumuse 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.


Menüü struktuur

| Menüü struktuur | | | | |
|--|---------------------------|---|----|--|
| Juhendatud küpsetamine  | | Puhastamine  | | Seaded  |
| Seaded | | | | |
| 01 | Kellaaeg | Muuda | 02 | Ekraani heledus 1 - 5 |
| 03 | Nuputoonid | 1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas | 04 | Helitugevus 1 - 4 |
| 05 | Toidusensor Toiming | 1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm | 06 | Uptimer Sisse/välja |
| 07 | Sisevalgustus | Sisse/välja | 08 | Kiirkuumus Sisse/välja |
| 09 | Puhastamise meeldetuletus | Sisse/välja | 10 | Demorežiim Aktiveerimiskood: 2468 |

Seaded

| | | | | | |
|----|------------------|-------------|----|---------------------|--------|
| 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



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..... | 137 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 139 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 143 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE..... | 144 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 145 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 146 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 151 |
| 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 152 |
| 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 154 |
| 10. CONSEILS..... | 155 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 157 |
| 12. DÉPANNAGE..... | 161 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 162 |
| 14. STRUCTURE DES MENUS..... | 164 |
| 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 164 |

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!

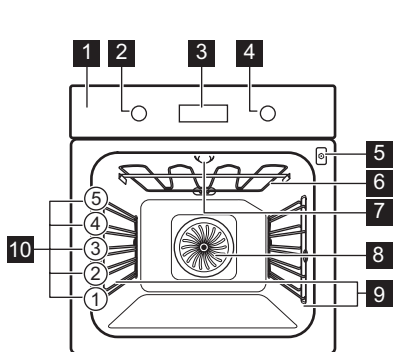
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

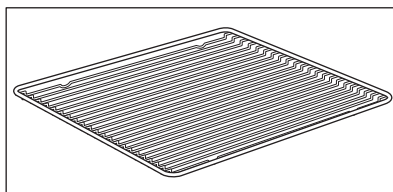


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Prise pour la sonde à viande
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

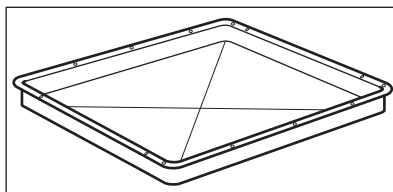
Grille métallique

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



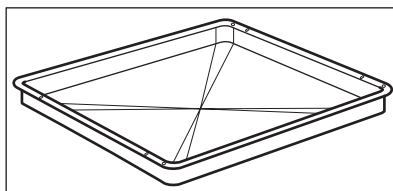
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



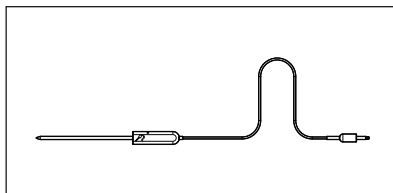
Plat à rôtir

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



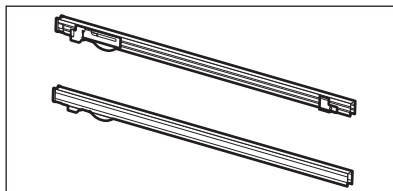
Sonde de cuisson

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.

4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande



OK



Minuteur

Préchauffage rapide

Eclairage four

Sonde de cuisson

Confirmez la configuration

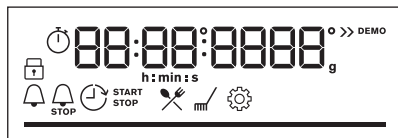
Appuyez sur la touche

Tournez la manette

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

4.3 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base



Touches Verrouil



Cuisson assistée



Nettoyage



Configurations



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.



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.

 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.

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. |
|  Chauffage Haut/Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  Plats Surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems. |
|  Fonction Pizza | Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant. |
|  Cuisson de sole | Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  Décongélation | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés. |
|  Chaleur Tournante Humide | 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. |
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
|  Turbo grill | Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
|  Menu | 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"> • Sonde de cuisson | | <ul style="list-style-type: none"> • Saignant • À point • Bien cuit | |
| Étape 1   | Étape 2   | Étape 3  P1 - P... | Étape 4  OK |
| Accédez au menu. | Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur OK . | Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK . | Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration. |





















6.5 Cuisson assistée

| 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 | |
|---|---|
|  | Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson. |
|  | Niveau de grille. |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|-----|---|--|--|
| P1 | Rôti de bœuf, saignant | |   2 ; plateau de cuisson |
| P2 | Rôti de bœuf, à point | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur | Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P3 | Rôti de bœuf, bien cuit | | |
| P4 | Steak de bœuf, à point | 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur |    3 ; plat à rôtir sur grille métallique |
| P5 | Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet) | 1.5 - 2 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique |
| P6 | Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température) | |   2 ; plateau de cuisson |
| P7 | Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température) | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur | 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 | Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température) | | |
| P9 | Filet de bœuf rare (cuisson lente) | |   2 ; plateau de cuisson |
| P10 | Filet de bœuf, moyen (cuisson lente) | 0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur | 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 | Filet de bœuf, cuit (cuisson lente) | | |
| P12 | Rôti de veau (par ex. épaule) | 0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique |
| P13 | Rôti de porc - collet ou épaule | 1.5 - 2 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique |
| | | | Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |





| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|-----|--------------------------------|---|---|
| P14 | Émincé de porc (cuisson lente) | 1.5 - 2 kg |   2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P15 | Filet de porc frais | 1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. |
| P16 | Travers de porc | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur |  3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P17 | Gigot d'agneau avec os | 1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur |   2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P18 | Poulet entier | 1 - 1.5 kg ; frais |   2 ; cocotte sur plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P19 | Demi poulet | 0.5 - 0.8 kg |   3 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. |
| P20 | Escalope de poulet | 180 - 200 g par pièce |   2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. |
| P21 | Cuisses de poulet, fraîches | - |   3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps. |
| P22 | Canard entier | 2 - 3 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson. |
| P23 | Oie entière | 4 - 5 kg |   2 ; poêle profonde 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 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées. |
| P25 | Poisson entier, grillé | 0.5 - 1 kg par poisson |   2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées. |
| P26 | Filet de poisson | - |   3 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|-----|--|--------------|--|
| P27 | Cheesecake | - |  2 ;  28 cm moule à charnière sur grille métallique |
| P28 | Gâteau aux pommes | - |  3 ; plateau de cuisson |
| P29 | Tarte aux pommes | - |  2 ; moule à tarte sur grille métallique |
| P30 | Tarte aux pommes | - |  1 ;  22 cm moule à tarte sur grille métallique |
| P31 | Brownies | 2 kg de pâte |  3 ; plat profond |
| P32 | Muffins au chocolat | - |  3 ; bac à muffins sur grille métallique |
| P33 | Quatre-quarts | - |  2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique |
| P34 | Pommes de terre au four | 1 kg |  2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson. |
| P35 | Pommes quartiers | 1 kg |  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux. |
| 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 ; 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 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc. |




| Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|---|-------|--|
| P45 Céréales complètes / Riz / Pain noir | 1 kg |  2 ; 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 | Étape 2 | Étape 3 |
|  |  |  |
| Appuyez sur :  | Réglez la Minuteur | Appuyez sur OK . |

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Heure de cuisson


Étape 1



Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises : 

L'affichage indique :
0:00




Étape 3



Réglez le temps de cuisson.



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 : 

Étape 3



L'affichage indique :
l'heure actuelle



Réglez l'heure de départ.

Étape 4



Appuyez sur **OK**.

Étape 5



L'affichage indique :
--:--




Réglez l'heure de fin.

Étape 6



Appuyez sur **OK**.

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

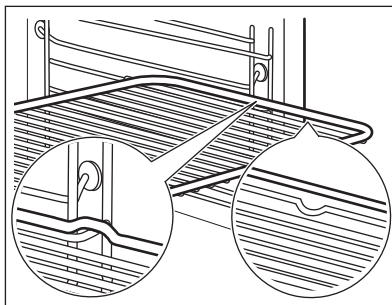
8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

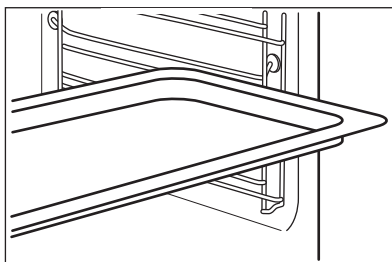
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

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.

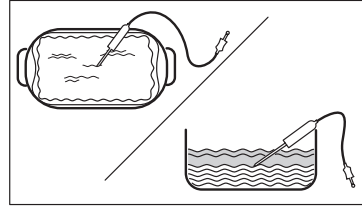
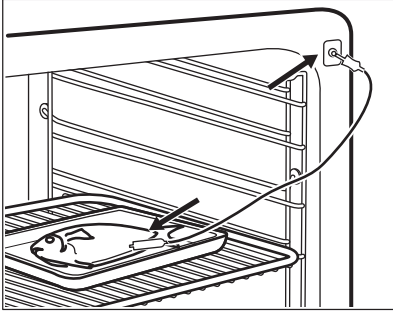
Étape 3 Insérez : Sonde de cuisson.

Viande, volaille et poisson

Ragoût

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.

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 - 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.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Gratin de pâtes | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Gratin de pommes de terre | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagnes | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Pudding au pain | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Gâteau de riz | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Pain Blanc | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

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

10.4 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-cuis- son | 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.

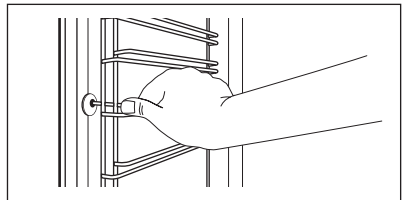
Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

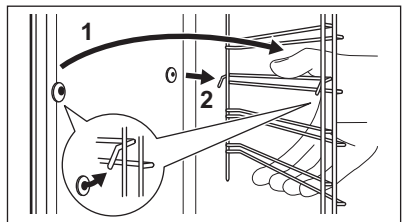
Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

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.



11.3 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 .

Option

Durée

C1 - Nettoyage léger

1 h

C2 - Nettoyage normal

1 h 30 min

C3 - Nettoyage complet

3 h

Étape 2



 - appuyez pour définir le programme de nettoyage.

Étape 3

 - 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.

11.4 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.

11.5 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!

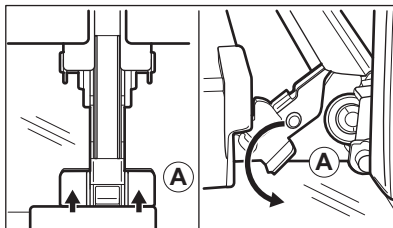
La porte est lourde.

⚠ 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.

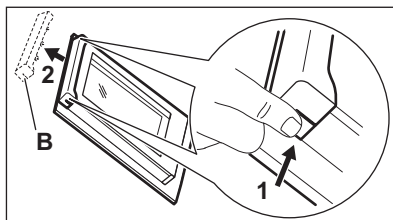


Étape 3 Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

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.

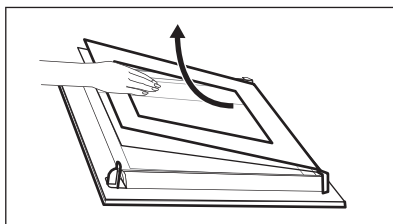
Étape 5 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

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.

11.6 Comment remplacer : Éclairage

⚠ AVERTISSEMENT!

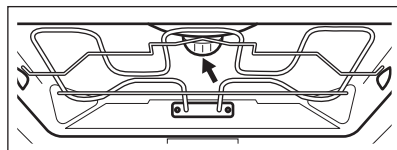
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe supérieure

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



Étape 2 Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 3 Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Étape 4 Installez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

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



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... |
|----------|----------------|
|----------|----------------|



Composants

| | |
|--|---|
| 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.

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 | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 |

| | | |
|--|------------------|---------|
| 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 | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 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 OK . | Sélectionnez la configuration. | OK - appuyez pour confirmer le réglage. | Ajustez la valeur et appuyez sur OK . |
| 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
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



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



Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My AEG Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | |
|--|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 166 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 168 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 171 |
| 4. VADĪBAS PANELIS..... | 172 |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 173 |
| 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 174 |
| 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 179 |
| 8. PIEDERUMU LIETOŠANA..... | 180 |
| 9. PAPILDFUNKCIJAS..... | 182 |
| 10. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 183 |
| 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 185 |
| 12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 189 |
| 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 190 |
| 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA..... | 191 |
| 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 192 |

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 nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt 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 nomainīt, 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 kabeli. 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 specifiku.
- 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;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.

- Emaljās vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu.
- Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneļi 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/ķīmisko 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

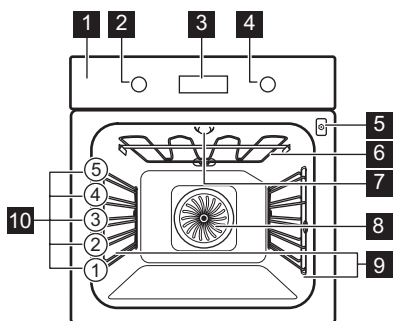
⚠ BRĪDINĀJUMS!

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 APRĀKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

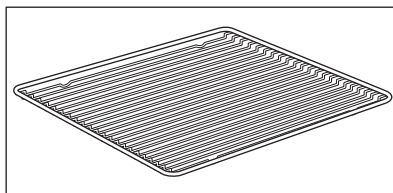


- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārlēgls
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Termozondes kontaktligzda
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

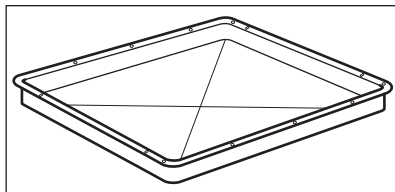
3.2 Papildpiederumi

Restots plaukts

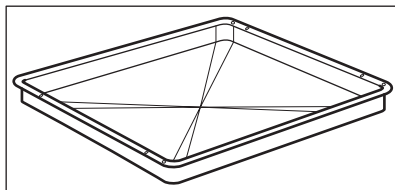
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



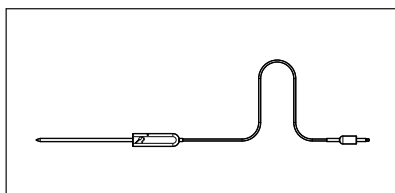
Cepamā Paplāte
Kūkām un biskvītiem.



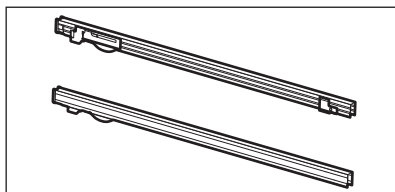
Grila/cepmā panna
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.



Termozonde
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.









4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Iegremdējamie regulatori

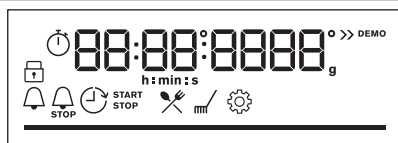
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru.
Regulators izvirsīs uz āru.

4.2 Vadības paneļa pārskats

| | | | | | | |
|---|---|---|---|-------------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Timers | Ātrā uzsilšana | Apgaismojums (lampa) | Termozonde | Apstiprināt iestatījumu | Piespiediet | Pagrieziet regulatoru |
| Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci. | | | | | | |

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

4.3 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

Displeja indikatori

Galvenie indikatori



Blokēšana



Gatavošanas palīgs



Tīrīšana



Iestatījumi



Ātrā uzsildšana

Taimera indikatori



Laika atgādinājums



Beigu laiks



Atliktais starts



Laika skaitīšana

Prograsa josla — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.

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 cepeškrāni pirms pirmās lietošanas.

1. solis Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

2. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Laujiet cepeškrāsnij darboties 1 st.

3. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Laujiet cepeškrāsnij darboties 15 min.

 Iepriekšējās karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

1. solis Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

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.



Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.



Picas funkcija

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.



Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



Atkausēšana

Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

Karsēšanas funkcija Lietošana



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 "Energoefektivitāte" 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:

- Termozonde

- Pusjēls
- Vidējs
- Labi izcepts

1. solis.



2. solis



3. solis



P1 - P...

4. solis



OK

Atveriet izvēlni.

Atlasiet Gatavošanas pa-
līgs. Nospiediet **OK**.

Atlasiet ēdiena veidu. No-
spiediet **OK**.

Ievietojiet ēdienu cepeš-
krāsnī. Apstipriniet iestatī-
jumu.

6.5 Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi



Termozonde pieejams. Ievietojiet Termo-
zonde ēdiena biežākajā daļā.
Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sas-
niegta iestatītā Termozonde temperatūra.

Apzīmējumi























































Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.



Plaukta līmenis.





| Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi |
|---|--|--|
| P1 Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls | | |
| P2 Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts | 1 - 1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali | 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē. |
| P3 Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts | | |
| P4 Steiks, vidēji izcepts | 180 - 220 g katram gabalam; 3 cm bie- zas šķēles | 3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē. |
| P5 Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribi- ņas, ciska, pavēdere) | 1.5 - 2 kg | 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē. |
| P6 Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls (lēnā gata- vošana) | | |
| P7 Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts (lē- nā gatavošana) | 1 - 1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali | 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē. |
| P8 Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana) | | |
| P9 Liellopa fileja, pusjē- la (lēnā gatavošana) | | |
| P10 Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavo- šana) | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali | 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē. |
| P11 Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavo- šana) | | |
| P12 Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali | 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķi- drumu. Cepiet aplātu. |

| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi |
|-----|--|---|---|
| P13 | Cūkas kakla vai pleca cepetis | 1.5 - 2 kg |   2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. |
| P14 | Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana) | 1.5 - 2 kg |   2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. |
| P15 | Cūkas mugura, svaiga | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm bieži gabali |   2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. |
| P16 | Cūkas ribas | 2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2-3 cm plānas cūkgaļas ribiņas |  3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. |
| P17 | Jēra kāja ar kaulu | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm bieži gabali |   2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. |
| P18 | Vesela vista | 1 - 1.5 kg; svaigi |   2; sautējumiem cepamajā paplātē Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. |
| P19 | Vista, puse | 0.5 - 0.8 kg |   3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. |
| P20 | Vistas krūtiņa | 180 - 200 g katram gabalam |   2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. |
| P21 | Vistas stilbiņi, svaigi | - |   3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk. |
| P22 | Pīle, vesela | 2 - 3 kg |   2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi. |
| P23 | Zoss, vesela | 4 - 5 kg |   2; dziļā cepamā pannā Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi. |
| P24 | Gaļas rulete | 1 kg |   2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. |
| P25 | Vesela zivs, grilēta | 0.5 - 1 kg katrai zivij |   2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus. |




| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi |
|-----|---|-------------|--|
| P26 | Zivs fileja | - |   3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. |
| P27 | Siera kūka | - |  2;  28 cm savelkamā veidne uz restotā plaukta |
| P28 | Ābolu kūka | - |  3; ceпамā paplāte |
| P29 | Ābolu tarte | - |  2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta |
| P30 | Ābolu pīrāgs | - |  1;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta |
| P31 | Braunijs | 2 kg mīklas |  3; ceпамā panna |
| P32 | Šokolādes mafini | - |  3; mafinu veidne uz restotā plaukta |
| P33 | Kēkss | - |  2; kēksa veidne uz restotā plaukta |
| P34 | Krāsni cepti kartupeļi | 1 kg |  2; ceпамā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes. |
| P35 | Daiviņas | 1 kg |  3; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos. |
| P36 | Grilēti jauktie dārzeņi | 1 - 1.5 kg |  3; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos. |
| P37 | Kroketes, saldētas | 0.5 kg |  3; ceпамā paplāte |
| P38 | Kartupeļi, saldēti | 0.75 kg |  3; ceпамā paplāte |
| P39 | Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm | 1 - 1.5 kg |  2; sautējuma trauks uz restotā plaukta |
| P40 | Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi) | 1 - 1.5 kg |  1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi. |
| P41 | Svaiga pica, plānā | - |   2; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru |
| P42 | Svaiga pica, biezā | - |   2; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru |
| P43 | Kišs | - |  2; ceпамā veidne uz restotā plaukta |
| P44 | Bagete / čabata / baltmaize | 0.8 kg |   2; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks. |
| P45 | Pilngraudu / rudzu / rupjmaize | 1 kg |   2; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru / kuķuļa panna uz restotā plaukta |






7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


7.1 Pulksteņa funkcijas

| Pulksteņa funkcija | Izmantošana |
|--|--|
|  Laika atgādinājums | Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. |
|  Gatavošanas laiks | Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. |
|  Atliktais starts | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. |
|  Laika skaitīšana | Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi. |

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 | 2. solis. | 3. solis. |
|  |  |  |
| Nospiediet:  | Displejā redzams 0:00  Iestatiet Laika atgādinājums | Nospiediet OK. |

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

lestatīšana. Gatavošanas laiks

1. solis.



atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti



Displejā redzams

0:00



STOP

3. solis.



lestatiet gatavošanas laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

lestatīšana. Atliktais starts

1. solis.



Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti



3. solis.

Displejā ir redzama jaunā iestatītā dienakts laika vērtība.

 SĀKT

4. solis




lestatiet sākuma laiku.

5. solis.



Nospiediet OK.

6. solis

Displejā redzams
--:--
 PĀR-
TRAUKT

lestatiet beiguma laiku.



Nospiediet OK.

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

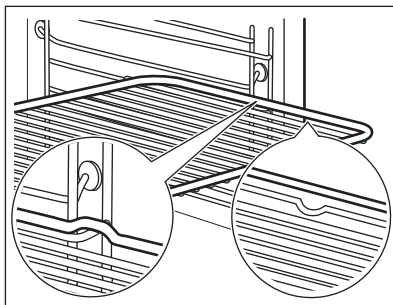
8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās.

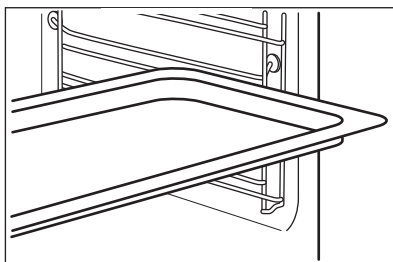
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts:

Iebīdiēt plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem

**Cepamā Paplāte / Cepamā pannā:**

Iebīdiēt 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 cepeškrāsni.

2. solis Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.



3. solis Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis

Sautējums terīnē

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 sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdiena citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdiena veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.


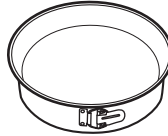

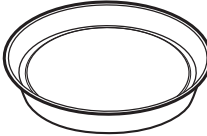
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Makaronu sacepums | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Kartupeļu sacepums | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Musaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lazanja | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Kaneloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Maizes pudiņš | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Rīsu pudiņš | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Ābolu kūka ar biskvītūkas mīklas maisījumu (apaļā kūkas veidne) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Baltmaize | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

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.






| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Picas panna | Cepšanas trauks | Podiņi | Augļu pīrāga forma |
| Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs | Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs | Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums | Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs |

10.4 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 |
| 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 |



Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

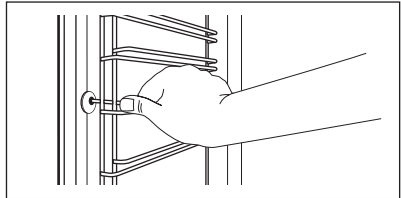
Papildpiederumi

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

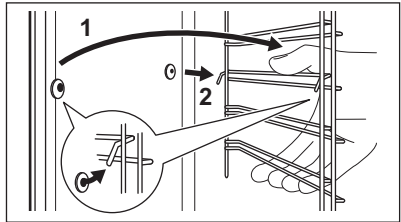
1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

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.



11.3 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

ļeejiet izvēlnē: Tīrīšana .



Pirolītiskā 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.

 Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas, un lampa ir izslēgta. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .

Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mitru drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

11.4 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.

11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

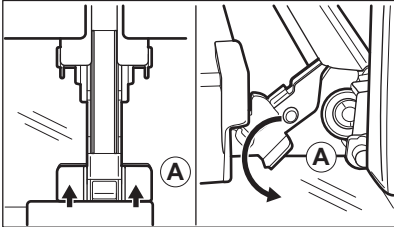
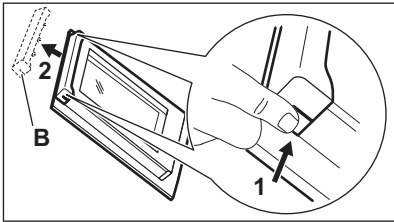
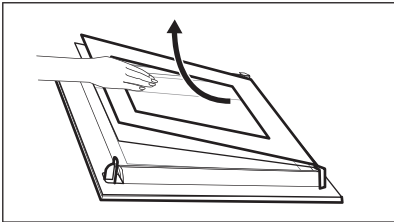
Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā panela malū 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 mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē. | |
| 4. solis | Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi. | |
| 5. solis | Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu. | |
| 6. solis | Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu. |  |
| 7. solis | Nofīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā. | |
| 8. solis | Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā. |  |
| 9. solis | Vispirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. | |

11.6 Kā nomainīt: Lampa

BRĪDINĀJUMS!

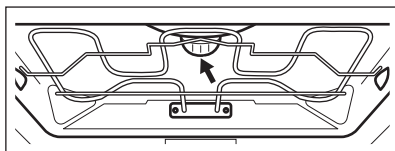
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

| 1. solis | 2. solis | 3. solis |
|---|---|------------------------------------|
| Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. | Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla. | Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu. |

Augšējā lampa

1. solis Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. solis Nofīriet stikla pārsegu.

3. solis Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

4. solis Ievietojiet stikla pārsegu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.



Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst

| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
|--|---|
| Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci. | Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei. |
| Ierīce neuzsilst. | Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija. |
| Ierīce neuzsilst. | Ierīces durvis ir aizvērtas. |
| Ierīce neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs. |
| Ierīce neuzsilst. | Bloķēšana ir atslēgta. |



Detaljas

| 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 kontaktligzdas. |
| 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. |

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.

12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

| | |
|------------------------|-------|
| Modelis (MOD) | |
| Izstrādājuma Nr. (PNC) | |
| Sērijas numurs (S.N.) | |

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

| | |
|--|--|
| Piegādātāja nosaukums | AEG |
| Modeļa identifikācija | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 |
| 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 |
| Skalums | 71 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |

| | | |
|-------|------------|---------|
| Svars | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 35.0 kg |

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsnis siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsnis apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsnis apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.






Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

| 1. solis | 2. solis | 3. solis | 4. solis | 5. solis |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |



— atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.

Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet **OK**.

Atlasiet iestatījumu.

Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu iestatījumu.

Pielāgojiet vērtību un nospiediet **OK**.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs

Tīrīšana

Iestatījumi

Iestatījumi

| | | | | | |
|----|------------------------|---|----|----------------------------|--------------------------|
| 01 | Diennakts laiks | Mainīt | 02 | Displeja spilgtums | 1 - 5 |
| 03 | Taustiņu skaņa | 1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta | 04 | Skaņas signāla skaļums | 1 - 4 |
| 05 | Termozonde darbība | 1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls | 06 | Laika skaitīšana | Ieslēgt/Izslēgt |
| 07 | 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 mājsaimniecības 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



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My AEG Kitchen** programėlėje.



Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 193 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 195 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 198 |
| 4. VALDYMO SKYDELIS..... | 199 |
| 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... | 200 |
| 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 201 |
| 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 206 |
| 8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS..... | 208 |
| 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 210 |
| 10. PATARIMAI..... | 210 |
| 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 213 |
| 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 216 |
| 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 218 |
| 14. MENIU STRUKTŪRA..... | 219 |
| 15. APLINKOS APSAUGA..... | 219 |

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 nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- 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 pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.

- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite 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. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirologinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų 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, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

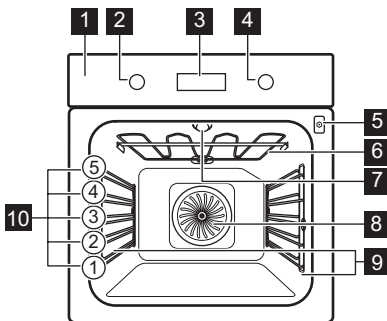
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

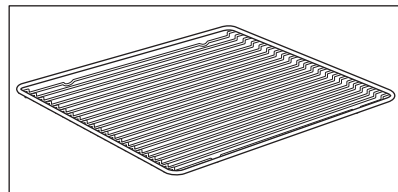


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Maisto termometro lizdas
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

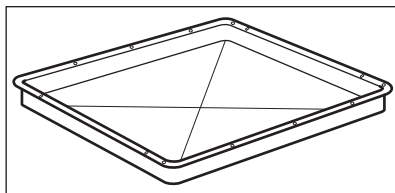
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.



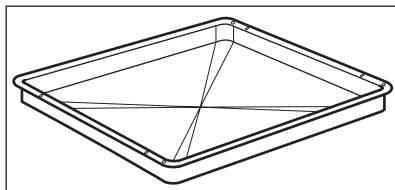
Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



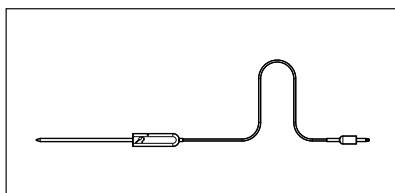
Grilio / skrudinimo indas

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



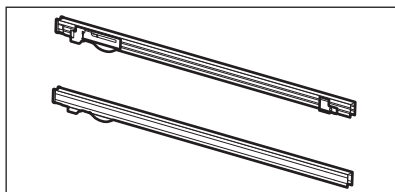
Maisto termometras

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.

4.2 Valdymo skydelio apžvalga



OK



Laikmatis

Greitas įkai-
tinimas

Orkaitės
apšvieti-
mas

Maisto termo-
metras

Patvirtinti nuo-
statą

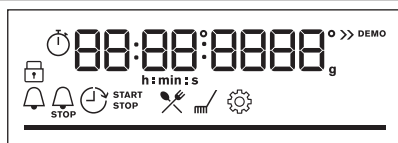
Laikykite nuspau-
dę

Pasukite rankenėlę

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją.

Kad išjungtumėte prietaisą pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

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. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.

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.

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. |
|  Šaldytas maistas | Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams. |
|  Picos programa | Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti. |
|  Apatinis kaitinimas | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą. |

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|--|
|  Atitirpinimas | Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio. |
|  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:

- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

1-as veiksmas

2-as veiksmas

3-ias veiksmas

4-as veiksmas.



Atverkite meniu.



Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite **OK**.



Pasirinkite patiekalą. Paspauskite **OK**.



Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

6.5 Kepimo vadovas

Paiškinimas



Funkciją Maisto termometras galima naudoti. Įkiškite Maisto termometras storiuose patiekalo vietoje. Pasiėkus nustatytą Maisto termometras temperatūrą prietaisas išsijungia.

Paiškinimas


































Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.














Lentynėlės lygis.

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai |
|----|---|--|--|
| P1 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas | | |
| P2 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai | 2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą. |
| P3 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas | | |
| P4 | 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. |
| P5 | Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis) | 1.5 - 2 kg | 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą. |
| P6 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | | |
| P7 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai | 2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą. |
| P8 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | | |





| Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai |
|--|--|--|
| P9 Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | | |
| P10 Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai |  2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą. |
| P11 Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | | |
| P12 Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai |  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys. |
| P13 Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys | 1.5 - 2 kg |  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite. |
| P14 Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje) | 1.5 - 2 kg |  2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų. |
| P15 Kiaulienos nugarinė, šviežia | 1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai |  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. |
| P16 Kiaulienos šonkauliukai | 2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus |  3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite. |
| P17 Ėrienos koja su kaulu | 1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai |  2; patiekalo kepimas ant kepimo skardos Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite. |
| P18 Visas viščiukas | 1 - 1.5 kg; švieži |  2; troškinio indas ant kepimo padėklo Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų. |
| P19 Viščiukas, pusė | 0.5 - 0.8 kg |  3; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. |
| P20 Viščiuko krūtinėlė | 180 - 200 g gabalui |   2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. |
| P21 Viščiukų šlaunelės, atvės. | - |  3; kepimo skarda Jei viščiukų šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau. |

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai |
|------------|------------------------------|--------------------------|---|
| P22 | Visa antis | 2 - 3 kg |  2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite. |
| P23 | Visa žąsis | 4 - 5 kg |  2 ; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite. |
| P24 | Mėsos vyniotinis | 1 kg |  2 ; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. |
| P25 | Žuvis, kepta ant grot. | 0.5 - 1 kg vienai žuviai |  2 ; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis. |
| P26 | Žuvies filė | - |  3 ; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. |
| P27 | Sūrio pyragas | - |  2 ;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės |
| P28 | Obuolių pyragas | - |  3 ; kepimo skarda |
| P29 | Obuolių tortas | - |  2 ; pyrago forma ant vielinės lentynėlės |
| P30 | Obuolių pyragas | - |  1 ;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės |
| P31 | Šokoladiniai sausainėliai | 2 kg tešlos |  3 ; gili keptuvė |
| P32 | Šokoladiniai keksiukai | - |  3 ; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės |
| P33 | Pyragas su priedais | - |  2 ; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės |
| P34 | Keptos bulvės | 1 kg |  2 ; kepimo skarda Sudėkite nuluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos. |
| P35 | Keptos bulvytės | 1 kg |  3 ; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis. |
| P36 | Ant grilio kepintos daržovės | 1 - 1.5 kg |  3 ; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves. |
| P37 | Kroketai, užšaldyti | 0.5 kg |  3 ; kepimo skarda |
| P38 | Šaldytos bulvytės | 0.75 kg |  3 ; kepimo skarda |

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai |
|-----|--|------------|---|
| P39 | Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais | 1 - 1.5 kg |  2; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės |
| P40 | Bulvių plokštainis (žalios bulvės) | 1 - 1.5 kg |  1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite. |
| P41 | Šviežia pica, plona | - |   2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi |
| P42 | Šviežia pica, stora | - |   2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi |
| P43 | Pyragas „Quiche“ | - |  2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės |
| P44 | Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona | 0.8 kg |   2; kepimo padėklas su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko. |
| P45 | Viso grūdo / ruginė / juoda duona | 1 kg |   2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės |

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijos

| Laikrodžio funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  Laikmatis | Laikui pasibaigus išgirsite signalą. |
|  Kepimo laikas | Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs. |
|  Atidėtas paleidimas | Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. |
|  Laikmatis | 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 funkcijos

| Kaip nustatyti: Paros laikas | | |
|------------------------------|---------------|---------------|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
| | | |

Kaip nustatyti: Paros laikas



Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.


Nustatykite laikrodį.


Paspauskite OK.

Kaip nustatyti: Laikmatis

1-as veiksmas



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.

5-as veiksmas.

Valdymo skydelyje matysite:
--:--
 SU-
STABDYTI

6-as veiksmas



Nustatykite pabaigos laiką.



Paspauskite OK.

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

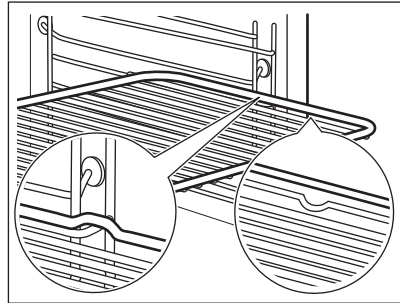
8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

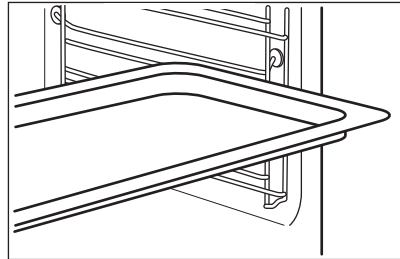
Vielinė lentynėlė:

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.



Orkaitės temperatūra.



Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas Įjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.

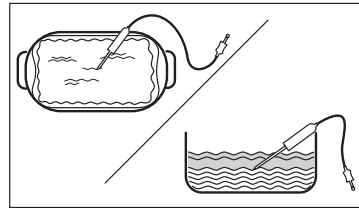
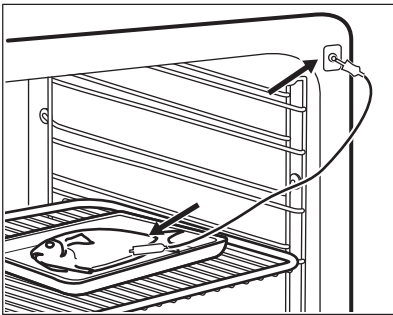
3-ias veiksmas Įdėkite: Maisto termometras.

Mėsą, paukštieną ar žuvis

Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje 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 pagedaujamaį 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)

(val)

250 - maks.

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 išjungsite, 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.


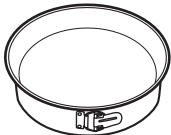

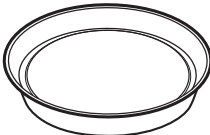
10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatus.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Makaronų plokštainis | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Bulvių plokštainis | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Musaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lazanija | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Įdaryti makaronai kaneloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Duonos pudingas | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Ryžių pudingas | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepi- mo forma) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Balta duona | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

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 paruosti | 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 kaiti- nimas | 160 | 45 - 60 | 2 |

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| 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 |
| 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.

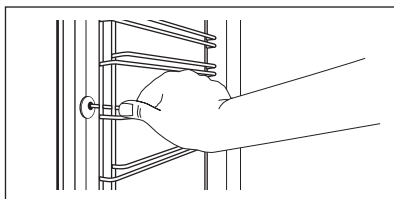
Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

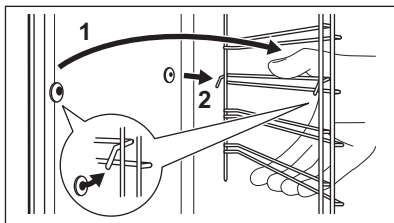
1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

2-as veiksmas Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



3-as veiksmas Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.

4-as veiksmas Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



11.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

⚠️ DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Prieš Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išimkite visus priedus ir 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 $\frac{m}{l}$.

Parinktis

Trukmė

C1 - Lengvas valymas

1 h

C2 - Įprastas valymas

1 h 30 min

C3 - Intensyvus valymas

3 h

2-as veiksmas

OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.

3-ias veiksmas

OK – paspauskite valymui pradėti.

4-as veiksmas.

Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

ⓘ Prasidejus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite:

Valymo programai pasibaigus:


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nesvarumų likučius.

11.4 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.

11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

DĖMESIO

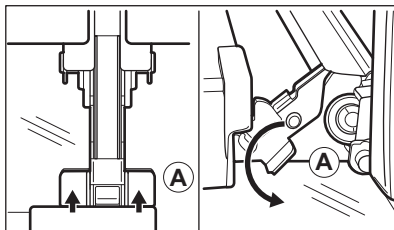
Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

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

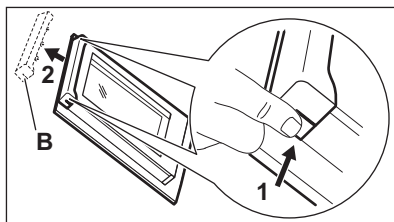
Laikydami durelių apdailą (B) abiejose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

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.

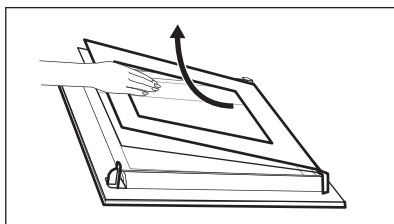


7-as veiksmas

Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite 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.

11.6 Kaip pakeisti: Lempūtė

⚠ ĮSPĖJIMAS!

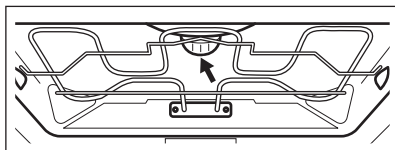
Pavojus gauti elektros smūgį.
Lempūtė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempūtę:

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

Viršutinė lempūtė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2-as veiksmas Išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lempūtę 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 durelės uždarytos. |



Prietaisas neįsijungia arba nekaista

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Prietaisas neįkaista. | Perdegė saugiklis. |
| Prietaisas neįjungta. | 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.

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 | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 |
| 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 | BPE546360M 35.0 kg |
| | BPK546360M 35.0 kg |

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



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 taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio 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 veiks- mas | 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.

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка на aeg.com/support



За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My AEG Kitchen**.



Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 221 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА..... | 223 |
| 3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ..... | 227 |
| 4. КОНТРОЛНА ТАБЛА..... | 228 |
| 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА..... | 229 |
| 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 230 |
| 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ..... | 235 |
| 8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ..... | 236 |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 238 |
| 10. ПОМОШ И СОВЕТИ..... | 239 |
| 11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ..... | 241 |
| 12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ..... | 245 |
| 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 246 |
| 14. СТРУКТУРА НА МЕНИ..... | 248 |
| 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА..... | 248 |

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални

способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов

овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пара за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.

- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење) | 578 (600) мм |
| Должина на плакар | 560 мм |
| Длабочина на плакар | 550 (550) мм |
| Висина на предниот дел од апаратот | 594 мм |
| Висина на задниот дел од апаратот | 576 мм |
| Широчина на предниот дел од апаратот | 595 мм |
| Широчина на задниот дел од апаратот | 559 мм |
| Длабочина на апаратот | 567 мм |
| Вградена длабочина на апаратот | 546 мм |
| Длабочина со отворена врата | 1027 мм |
| Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна | 560x20 мм |
| Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна | 1500 мм |
| Завртки за монтирање | 4x25 мм |

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.

- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.

- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.

- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од главниот штекер.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Чистење со пиролиза

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:

- сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслагы од маснотии.
- Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
 - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
 - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата. Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

2.6 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување

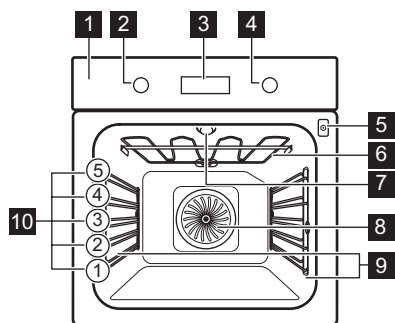
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед

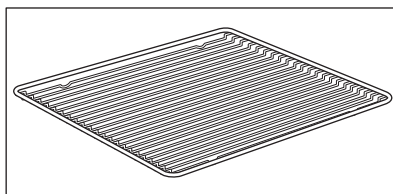


- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Штекер за сензорот за храна
- 6 Елемент за греење
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Позиции на полици

3.2 Додатоци

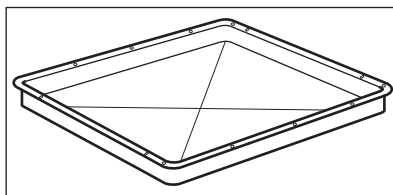
Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



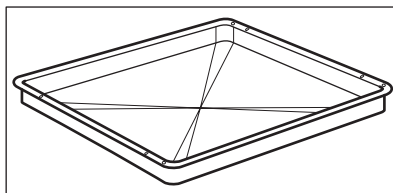
Плех за печење

За колачи и бисквити.



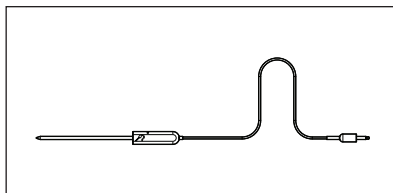
Тава за скара/печење месо

За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.



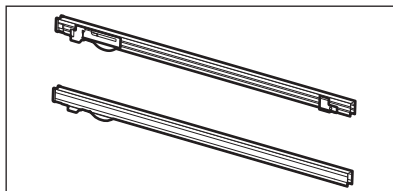
Сензор за храна

За мерење на температурата во храната.



Телескопски шипки

За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.



4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

4.1 Тркалца коишто се повлекуваат

За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

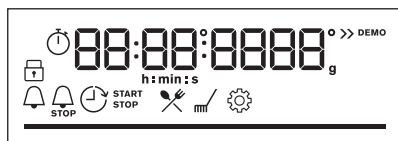
4.2 Преглед на контролната табла

| | | | | | | |
|-------|-------------------|--------|--------------------|----------------------------|---------------|------------------------|
| | | | | OK | | |
| Timer | Брзо загревање | Светло | Сензор за храна | Потврдете ја поставката | Притиснете на | Завртете го копчето |

Изберете ја функцијата на греење за да го вклучите апаратот.

Свртете го копчето за функции на греење во положба исклучено за да го исклучите апаратот.

4.3 Екран



Екран со клучни функции.

Показатели за екранот

Основни показатели



Заклучување



Готвење со помош



Чистење



Нагодувања



Брзо загревање

Показатели за тајмер



Потсетник во минути



Крај на готвење



Одложен почеток



Време на работење

Лента за прогрес - за температура или време.
Лентата е целосно црвена кога апаратот ќе ја достигне поставената температура.



Сензор за храна показател



5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Првично чистење

Пред првата употреба, исчистете го апаратот и поставете го времето:



00:00

Поставете го времето. Притиснете **OK**.

5.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

Чекор 1 Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.

Чекор 2 Поставете ја максималната температура за функцијата: .
Оставете ја печката да работи околу еденч.

Чекор 3 Поставете ја максималната температура за функцијата: .
Оставете ја печката да работи околу 15мин.

Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Како да поставите: Функции на греење

Чекор 1 Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.

Чекор 2 Завртете го контролното копче за да поставите температура.

6.2 Функции на греење

Функција на греење Примена



**Готвење со
вентилатор**

За печење на најмногу на три нивоа на решетката истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата од 20 до 40 °C пониско отколку за Конвенционално готвење.



**Конвенционално
готвење**

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



Замрзната храна

За да ја направи храната што лесно се приготвува крцкава, на пр., пржени компирчиња, кришки од компири или пржени пролетни ролнички.



Функција за пица

За печење пица. За појакото печење и крцкав долен дел.



Долен грејач

За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.



Одмрзнување

За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.



**Печете со влажен
воздух**

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата внатре во апаратот може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации, погледнете го поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

Функција на греење Примена



Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.



Турбо-печење на скара

За печење големи парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. За запекување и потпекување.



Мени

За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.

6.3 Белешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

6.4 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција за греење и температура. Користете ја функцијата за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки. Можете исто така да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:

- Сензор за храна

Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено
- Средно
- Добро печено

Чекор 1



Влезете во менито.

Чекор 2



Изберете Готвење со помош. Притиснете на

OK.

Чекор 3



P1 - P...

Изберете го јадењето. Притиснете

OK.


Чекор 4


















OK















Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.
























6.5 Готвење со помош



| Легенда | |
|---|---|
|  | Сензор за храна е достапно. Ставете го Сензор за храна во најдебелиот дел од садот. Апаратот се исклучува кога ќе се достигне поставената Сензор за храна температура. |

| Легенда | |
|---|------------------------------------|
|  | Загрејте го апаратот пред готвење. |
|  | Ниво на решетка. |

| Јадење | Тежина | Ниво на решетка / додаток |
|--|--|--|
| P1 Печено говедско, полуживо | |   2; плек за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот. |
| P2 Печено говедско, средно | 1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см | |
| P3 Печено говедско, добро печено | | |
| P4 Стек, средно печен | 180 - 220 г по парче; парчиња со дебелина 3 см |    3; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот. |
| P5 Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче) | 1.5 - 2 кг. |   2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот. |
| P6 Печено говедско, полуживо (бавно готвење) | | |
| P7 Печено говедско, средно (бавно готвење) | 1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см |   2; плек за печење Користете ги вашите омилени зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот. |
| P8 печено говедско, добро печено (бавно готвење) | | |
| P9 Говедско филе, полуживо (бавно готвење) | | |
| P10 Говедско филе, средно печено (бавно готвење) | 0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см |   2; плек за печење Користете ги вашите омилени зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот. |
| P11 Говедско филе, добро печено (бавно готвење) | | |
| P12 Печено телешко (на пр. грб) | 0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см |   2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено. |





| | Јадење | Тежина | Ниво на решетка / додаток |
|-----|---------------------------------|---|---|
| P13 | Печен свински врат или грб | 1.5 - 2 кг. |  2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото. |
| P14 | Влечено свинско (бавно готвење) | 1.5 - 2 кг. |  2; плек за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување. |
| P15 | Свинска плешка, свежа | 1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см |  2; печење јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. |
| P16 | Свински ребра | 2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см |  3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото. |
| P17 | Јагнешки бут со коски | 1.5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см |  2; печење јадења на плек за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото. |
| P18 | Цело пиле | 1 - 1.5 кг.; свежо |  2; потпечено јадење на плек за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување. |
| P19 | Половина пиле | 0.5 - 0.8 кг. |  3; плек за печење Користете ги вашите омилени зачини. |
| P20 | Пилешки гради | 180 - 200 г по парче |   2; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. |
| P21 | Пилешки копани, свежи | - |  3; плек за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго. |
| P22 | Цела патка | 2 - 3 кг. |  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка. |
| P23 | Цела гуска | 4 - 5 кг. |  2; длабока тава Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во длабок плек за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо. |
| P24 | Ќофте | 1 кг. |  2; решетка Користете ги вашите омилени зачини. |
| P25 | Цела риба, на скара | 0.5 - 1 кг. по риба |  2; плек за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилени зачини и билки. |

| | Јадење | Тежина | Ниво на решетка / додаток |
|-----|---|-------------|--|
| P26 | Филети од риба | - |   3; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини. |
| P27 | Торта од сирење (чизкејк) | - |  2;  28 см плех со федер на решетка |
| P28 | Колач со јаболка | - |  3; плех за печење |
| P29 | Пита со овошје | - |  2; модел за пита на решетка |
| P30 | Пита со јаболка | - |  1;  22 см модел за пита на решетка |
| P31 | Чоколадни колачиња | 2 кг. тесто |  3; длабока тава |
| P32 | Чоколадни мафини | - |  3; плех за мафини на решетка |
| P33 | Куглоф | - |  2; сад за погача на решетка |
| P34 | Печени компири | 1 кг. |  2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење. |
| P35 | Кришки | 1 кг. |  3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилените зачини. Исечете ги компирите на парчиња. |
| P36 | Печен мешан зеленчук | 1 - 1.5 кг. |  3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилените зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња. |
| P37 | Крокети, замрзнати | 0.5 кг. |  3; плех за печење |
| P38 | Ротmes, замрзнати | 0.75 кг. |  3; плех за печење |
| P39 | Лазања од месо/ зеленчук со суви листови за тестенини | 1 - 1.5 кг. |  2; гувеч/потпечено јадење на решетка |
| P40 | Потпечени компири (сирови компири) | 1 - 1.5 кг. |  1; гувеч/потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето. |
| P41 | Свежа пица, тенка | - |   2; плех за печење поставен со хартија за печење |
| P42 | Свежа пица, дебела | - |   2; плех за печење поставен со хартија за печење |
| P43 | Киш со јајца | - |  2; плех за печење на решетка |

| Јадење | Тежина | Ниво на решетка / додаток |
|---|---------|---|
| P44 Багети / чијабата / бел леб | 0.8 кг. |  2; плех за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб. |
| P45 Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб | 1 кг. |  2; плех за печење поставен со хартија за печење / сад за погача на решетка |

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

7.1 Функции на часовник

| Функција на часовник | Примена |
|--|---|
|  Потсетник во минути | Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал. |
|  Време на готвење | Кога тајмерот завршува се огласува сигнал и запира функцијата на греење. |
|  Одложен почеток | За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето. |
|  Време на работење | Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на печката. За да го вклучите и исклучите Време на работење изберете: Мени, Нагодувања. |

7.2 Како да поставите: Функции на часовник

| Како да поставите: Време во денот | | |
|--|---|---|
| Чекор 1 | Чекор 2 | Чекор 3 |
|  |  |  |
| За да го промените времето во денот влезете во мениот и изберете Поставки, Време во денот. | Поставете го часовникот. | Притиснете: OK . |

Како да поставите: Потсетник во минути

Чекор 1



Притиснете: 

На екранот се прикажува:
0:00



Чекор 2




Поставете ја Потсетник во минути.

Чекор 3



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Како да поставите: Време на готвење


Чекор 1



Одберете функција за греење и поставете ја температурата.

Чекор 2



Притиснете неколку пати: 

На екранот се прикажува:
0:00



Чекор 3




Поставете го времето на готвење.

Чекор 4



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Како да поставите: Одложен почеток


Чекор 1



Одберете ја функцијата на греење.

Чекор 2



Притиснете неколку пати: 

Чекор 3



Поставете го времето на почеток.

Чекор 4



Притиснете: **OK**.

На екранот се прикажува:
--:--



Чекор 5



Поставете го времето на крај.



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

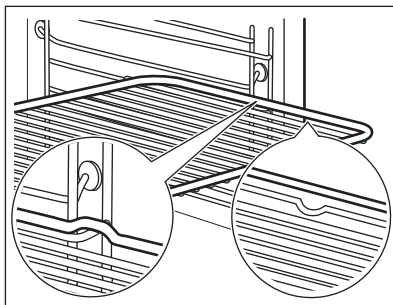
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Вметнување на додатоци

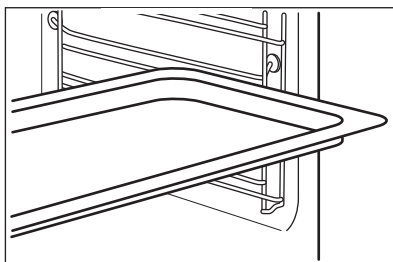
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката .

**Плех за печење / Длабока тава:**

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.

**8.2 Сензор за храна**

Сензор за храна - ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

Температура на печката.



Температурата на средината.

За најдобри резултати при готвењето:

Состојките треба да се на собна температура.

- не користете го со течни јадења.

- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.

8.3 Начин на користење: Сензор за храна

Чекор 1 Вклучете ја печката.

Чекор 2 Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.

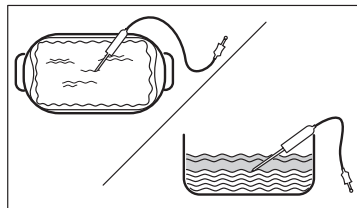
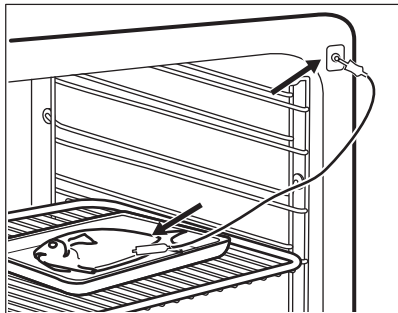
Чекор 3 Ставете: Сензор за храна.

Месо, живина и риба

Ѓувеч

Ставете го врвот Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од него Сензор за храна е внатре во садот.

Ставете го врвот Сензор за храна е во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка Сензор за храна. Врвот Сензор за храна не треба да го допира дното на садот за печење.



Чекор 4 Приклучокот Сензор за храна ставете го во приклучницата што се наоѓа на предниот дел на печката.
На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.

Чекор 5  - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.

Чекор 6 **OK** - притиснете за да потврдите.
Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.

Чекор 7 Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Постои ризик од изгореници Сензор за храна како што станува жешко.
Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.


9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Заклучување

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

Вклучете ја кога апаратот работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена.
Вклучете ја кога апаратот е исклучена - тој не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.





 **OK** - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата.
Се огласува звучен сигнал.



 **OK** - притиснете и држете за да исклучите.

 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.

9.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период.

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

|  (°C) |  (ч) |
|--|---|
| 250 - максимум | 3 |

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Одложен почеток.

9.3 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ




10.1 Препораки за готвење



Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.


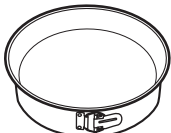
10.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Потпечена паста | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Потпечени компири | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Мусака | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Лазана | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Канелони | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Пудинг со тесто | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Пудинг од ориз | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Колач со јаболка, направен од пандишпан (тркалезен плех) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Бел леб | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.






| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Тавче за пица | Сад за печење | Керамички сад | Рамна тава за печење колачи |
| Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар | Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар | Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина | Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар |

10.4 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за тестирање





Тестови според: EN 60350, IEC 60350.





Печење на едно ниво - печење во плехови

|  |  |  °C |  МИН |  |
|--|---|---|--|---|
| Посен пандишпан | Готвење со вентилатор | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Посен пандишпан | Конвенционално готвење | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 cm | Готвење со вентилатор | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 cm | Конвенционално готвење | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Леб | Готвење со вентилатор | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Леб | Конвенционално готвење | 140 | 25 - 35 | 2 |






Печење на едно ниво - бисквити

Користете го третото ниво на решетката.

|  |  |  °C |  МИН |
|--|---|---|--|
| Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна | Готвење со вентилатор | 150 | 20 - 30 |

|  |  |  °C |  МИН |
|--|---|---|--|
| Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна | Конвенционално готвење | 170 | 20 - 30 |





Печење на повеќе нивоа - бисквити

|  |  |  °C |  МИН |  |
|--|---|---|--|---|
| Леб | Готвење со вентилатор | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна | Готвење со вентилатор | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Посен пандишпан | Готвење со вентилатор | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Пита со јаболка, 1 плех по решетка (Ø 20 см) | Готвење со вентилатор | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Скара

Претходно загрејте ја празната рерна 5 минути.

Скара со поставка за максимална температура.

|  |  |  МИН |  |
|--|---|--|---|
| Тост | Скара | 1 - 2 | 5 |
| Говедски стек, завртете на половина време | Скара | 24 - 30 | 4 |

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



Додатоци

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миене садови.

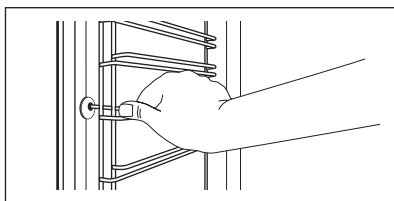
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

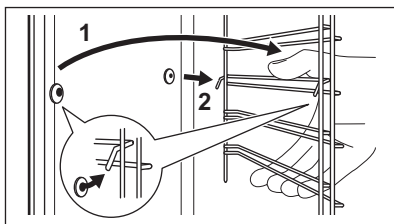
Чекор 1 Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Чекор 2 Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



Чекор 3 Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.

Чекор 4 Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглице за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.



11.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.



ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

Пред Чистење со пиролиза:

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

Извадете ги сите додатоци и држачите за решетките кои може да се извадат.

Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.

Чистење со пиролиза

Чекор 1

Влезете во менито: Чистење  .

Опција

Времетраење

C1 - Лесно чистење

1 h

C2 - Нормално чистење

1 h 30 min

C3 - Темелно чистење

3 h

Чекор 2

OK - притиснете за да ја изберете програмата за чистење.


Чекор 3

OK - притиснете го за да започне чистењето.

Чекор 4

После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.



Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува: .

Кога ќе заврши чистењето:

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.

Отстранете ги остатоците од дното на внатрешноста.

11.4 Потсетник за чистење

Рерната ве потсетува кога да ја исчистите со чистење со пиролиза.



трепка на екранот 5 секунди по секое готвење.

За да го исклучите потсетникот внесете Мени и изберет Нагодувања, Потсетник за чистење.

11.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

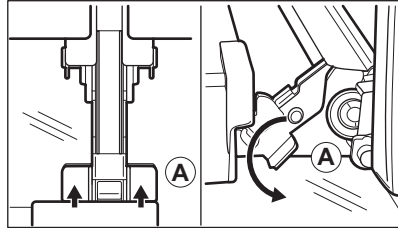
Вратата е тешка.

ВНИМАНИЕ!

Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

Чекор 1 Целосно отворете ја вратата.

Чекор 2 Подигнете ги и притиснете ги стегите (A) на двете шарки на вратата.

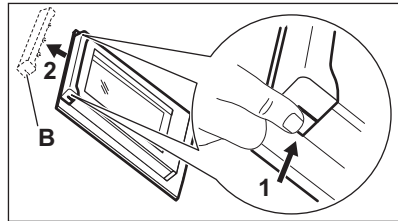


Чекор 3 Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.

Чекор 4 Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпусти заптивката.

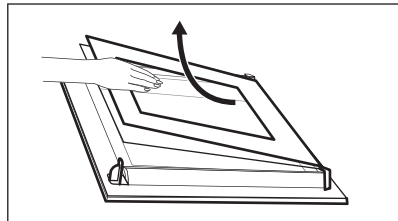
Чекор 5 Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.

Чекор 6 Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.



Чекор 7 Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

Чекор 8 После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.



Чекор 9 Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата.

11.6 Како да замените: Светло

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Пред да ја замените светилката:

1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

2 чекор

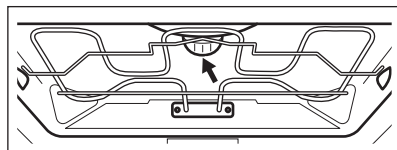
Откачете ја печката од електричното напојување.

3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

Чекор 1 Свртете го стакленото капаче за да го извадите.



Чекор 2 Исчистете го стакленото капаче.

Чекор 3 Заменете го светлото со соодветно светло отпорно на топлина до 300 °C.

Чекор 4 Ставете го стакленото капаче.

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.



Апаратот не се вклучува или не се загрева

| Проблем | Проверете дали... |
|---|--|
| Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот. | Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа. |
| Апаратот не се загрева. | Исклучено е автоматското исклучување. |
| Апаратот не се загрева. | Вратата на апаратот е правилно затворена. |
| Апаратот не се загрева. | Не е избиев осигурувач. |
| Апаратот не се загрева. | Заклучувањето е исклучено. |



Компоненти

| Проблем | Проверете дали... |
|---------------------------------------|---|
| Светлото е исклучено. | Печете со влажен воздух - е вклучен. |
| Светлото не работи. | Светилката е прегорена. |
| Функцијата Сензор за храна не работи. | Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во приклучокот. |



Кодови за грешки

| На екранот се прикажува... | Проверете дали... |
|----------------------------|--|
| Err C2 | Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од приклучокот. |
| Err C3 | Вратата на апаратот е затворена или бравата на вратата е исправна. |
| Err F102 | Вратата на апаратот е правилно затворена. |
| Err F102 | Бравата на вратата не е расипана. |
| 00:00 | Прекината е струјата. Поставете го точното време. |

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.

12.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

| | |
|------------------------|-------|
| Модел (MOD.) | |
| Број на производ (PNC) | |
| Сериски број (SN.) | |

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производот и лист со информации за производот според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ

Име на добавувачот

AEG

| | | |
|---|--|----------|
| Идентификација на модел | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 | |
| Индекс на енергетска ефикасност | 81.2 | |
| Класа на енергетска ефикасност | A+ | |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим | 1.09 kWh/cycle | |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор | 0.69 kWh/cycle | |
| Број на влдабнатини | 1 | |
| Извор на топлина | Електрична енергија | |
| Јачина на глас | 71 l | |
| Тип на печка | Вградена печка | |
| Маса | BPE546360M | 35.0 кг. |
| | BPK546360M | 35.0 кг. |

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсеци, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

13.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката

повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

14.1 Мени

| Чекор 1 | Чекор 2 | Чекор 3 | Чекор 4 | Чекор 5 |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
|  - изберете за да внесете Мени. | Одберете ја опцијата од Мени структурата и притиснете OK . | Изберете ја поставката. | OK - притиснете за да ја потврдите поставката. | Прилагодете ја вредноста и притиснете OK . |

Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Мени структура

Готвење со помош 


Чистење 


Нагодувања 

Нагодувања

| | | | | | |
|----|---------------------------|--|----|------------------------------|---------------------------|
| 01 | Време во денот | Промени | 02 | Осветленост на екранот | 1 - 5 |
| 03 | Тонови на копчиња | 1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен | 04 | Јачина на звучниот сигнал | 1 - 4 |
| 05 | Сензор за храна Активност | 1 - Аларм и крај 2 - Аларм | 06 | Време на работење | Вклучено / Исклучено |
| 07 | Светло | Вклучено / Исклучено | 08 | Брзо загревање | Вклучено / Исклучено |
| 09 | Потсетник за чистење | Вклучено / Исклучено | 10 | Демо-режим | Шифра за активирање: 2468 |
| 11 | Верзија на софтвер | Проверка | 12 | Ресетирај ги сите нагодувања | Да / Не |

15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната

средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во

отпадот од домаќинството. Вратете го
производот во вашиот локален капацитет

за рециклирање или контактирајте ја
вашата општинска канцеларија.

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



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..... | 250 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 252 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 256 |
| 4. PAINEL DE COMANDOS..... | 257 |
| 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 258 |
| 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 259 |
| 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... | 264 |
| 8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS..... | 265 |
| 9. FUNÇÕES ADICIONAIS..... | 267 |
| 10. SUGESTÕES E DICAS..... | 268 |
| 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 270 |
| 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 274 |
| 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 275 |
| 14. ESTRUTURA DO MENU..... | 276 |
| 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... | 277 |

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 de baixo 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 encaixe 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

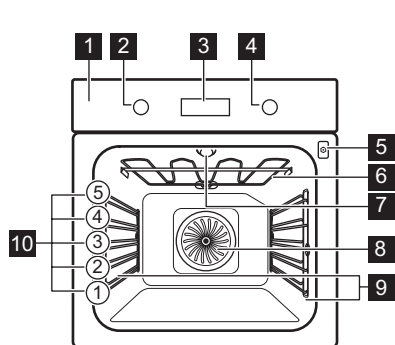
AVISO!

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

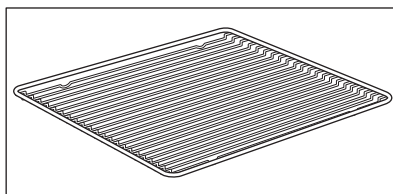


- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Tomada para a sonda térmica
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

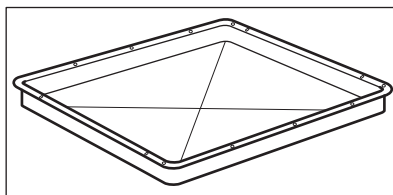
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



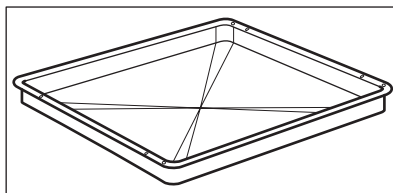
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



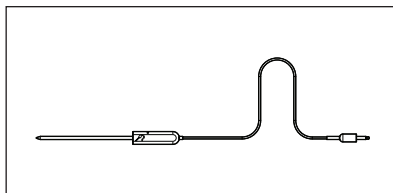
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



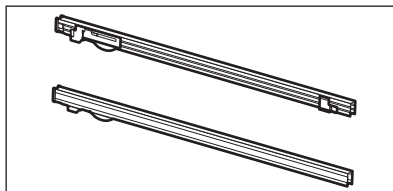
Sonda térmica

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



OK



Temporizador

Aquecimento rápido

Luz

Sonda térmica

Confirmar a definição

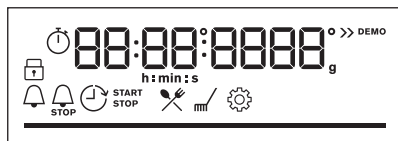
Prima o botão

Rodar o botão

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.

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.



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.

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. |
|  Calor superior/inferior | Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. |
|  Congelados | Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços. |
|  Função Pizza | Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante. |
|  Aquecimento inferior | Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos. |
|  Descongelar | Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados. |
|  Ventilado com Resistência | 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. |
|  Grelhador | Para grelhar alimentos finos e tostar pão. |

Tipo de aquecimento **Aplicação**



Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.

Grelhador ventilado



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:



- Sonda térmica













- Mal passado
- Médio
- Bem passado


























| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 | Passo 4 |
|----------------|---|-------------------------------|---|
| | | | |
| | | P1 - P... | OK |
| Entre no menu. | Selecione a Cozedura assistida. Prima OK. | Selecione o prato. Premir OK. | 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 | |
|---|--|
|  | Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar. |
|  | Nível da prateleira. |

| Prato | Peso | Nível de prateleira/ acessório |
|---|---|--|
| P1 Carne assada, mal passada | |   2; tabuleiro para assar |
| P2 Carne assada, média | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos | Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho. |
| P3 Carne assada, bem passada | | |
| P4 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. |
| P5 Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanko 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. |
| 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; tabuleiro para assar |
| | | 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; tabuleiro para assar |
| | | 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; assadeira numa prateleira em grelha |
| | | Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto. |





| | Prato | Peso | Nível de prateleira/ acessório |
|-----|--|---|---|
| P13 | Cachaço ou pá de porco assada | 1.5 - 2 kg |   2; assadeira numa prateleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne. |
| P14 | Porco assado (aquecimento a baixa temperatura) | 1.5 - 2 kg |   2; tabuleiro para assar 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; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. |
| P16 | Entrecosto de porco | 2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura |  3; tabuleiro para grelhar 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; assadeira no tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne. |
| P18 | Frango inteiro | 1 - 1.5 kg; fresco |   2; caçarola no tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme. |
| P19 | Meio frango | 0.5 - 0.8 kg |   3; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. |
| P20 | Peito de frango | 180 - 200 g por peça |   2; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. |
| P21 | Pernas de frango, frescas | - |   3; tabuleiro para assar 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; assadeira numa prateleira em grelha 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; tabuleiro para grelhar 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; prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. |
| P25 | Peixe inteiro, grelhado | 0.5 - 1 kg por peixe |   2; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas. |

| | Prato | Peso | Nível de prateleira/acessório |
|-----|---|---------------|--|
| P26 | Filete de peixe | - |   3; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. |
| P27 | Cheesecake | - |  2;  28 cm forma de mola na prateleira em grelha |
| P28 | Bolo de maçã | - |  3; tabuleiro para assar |
| P29 | Tarte de maçã coberta | - |  2; forma circular na prateleira em grelha |
| P30 | Tarte de maçã | - |  1;  22 cm forma circular na prateleira em grelha |
| P31 | Brownies | 2 kg de massa |  3; tabuleiro para grelhar |
| P32 | Queques de chocolate | - |  3; tabuleiro de queques na prateleira em grelha |
| P33 | Bolo em forma de pão | - |  2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha |
| P34 | Batatas assadas | 1 kg |  2; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar. |
| P35 | Fatias | 1 kg |  3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços. |
| P36 | Legumes misturados | 1 - 1.5 kg |  3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços. |
| P37 | Croquetes, congelados | 0.5 kg |  3; tabuleiro para assar |
| P38 | Batatas congeladas | 0.75 kg |  3; tabuleiro para assar |
| P39 | Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca | 1 - 1.5 kg |  2; caçarola na prateleira em grelha |
| P40 | Batatas gratinadas (batatas cruas) | 1 - 1.5 kg |  1; caçarola na prateleira em grelha Rode o prato após metade do tempo de cozedura. |
| P41 | Pizza fresca, fina | - |   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal |
| P42 | Pizza fresca, grossa | - |   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal |
| P43 | Quiche | - |  2; forma de assar na prateleira em grelha |





| Prato | Peso | Nível de prateleira/acessório |
|--|--------|--|
| P44 Baguete/ Ciabatta/Pão branco | 0.8 kg |  2; tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco. |
| P45 Grão integral / Cen- teio / Pão escuro | 1 kg |  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / tabuleiro de pão na prateleira em grelha |

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. |
|  Temporizador crescente | O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente seleccione: Menu, Definições. |

7.2 Como definir: Funções do relógio

| Como definir: Hora | | |
|--|---|---|
| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 |
|   |  |  |
| para alterar a hora do dia, entre no menu e seleccione Definições, Hora do dia. | Acertar o relógio. | Premir: OK. |

Como definir: Conta-minutos

Passo 1



Premir:

O visor mostra:
0:00

Passo 2



Definir a Conta-minutos

Passo 3



Premir: OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Como definir: Tempo para cozinhar

Passo 1



Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.

Passo 2



Prima repetidamente:

O visor mostra:
0:00

STOP

Passo 3



Defina o tempo da cozedura.

Passo 4



Premir: OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1



Selecione a função de aquecimento.

Passo 2



Prima repetidamente:

O visor apresenta:
hora do dia.

INICI-
AR

Passo 3



Defina a hora de início.

Passo 4



Premir: OK.

Passo 5



Defina a hora de fim.

O visor mostra:
--:--

PARAR

Passo 6



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.

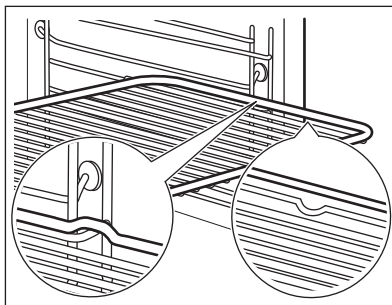
8.1 Inserir acessórios

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.

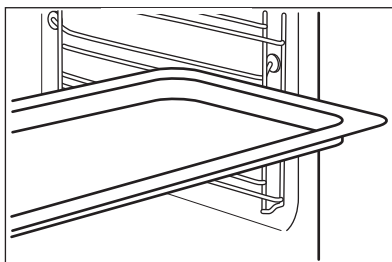
Prateleira em grelha:

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 Seleccione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

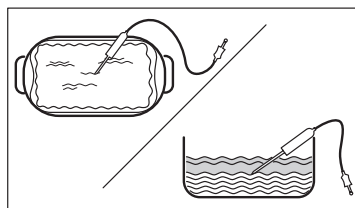
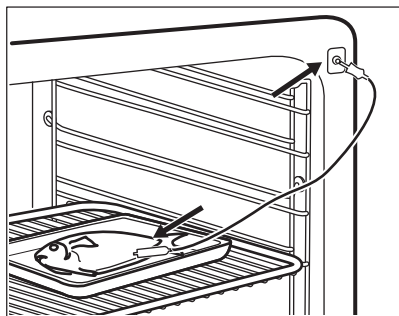
Passo 3 Inserir: Sonda térmica.

Carne, aves e peixe

Caçarola

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.

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 - mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro.







OK - mantenha premido para desligar.

 - 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) |  (h) |
|--|---|
| 250 - máximo | 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.


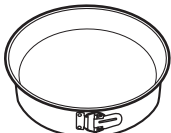

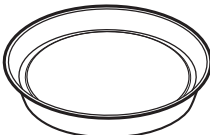
10.2 Ventilado com Resistência

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Massa Gratinada | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Batatas gratinadas | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasanha | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Canelones | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Pudim de pão | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Pudim de arroz | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Pão branco | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a louça 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 |

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| 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 |
| 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.

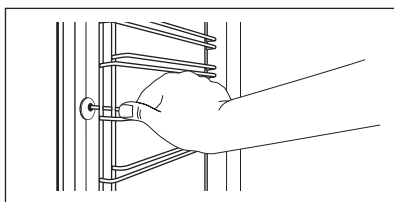
Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

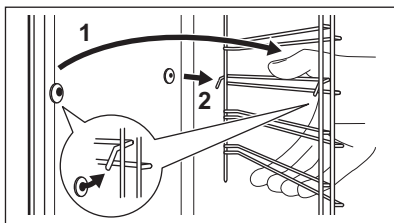
Passo 1 Desligar o forno e aguardar até estar frio.

Passo 2 Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



Passo 3 Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

Passo 4 Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.



11.3 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.

11.4 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.

11.5 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!

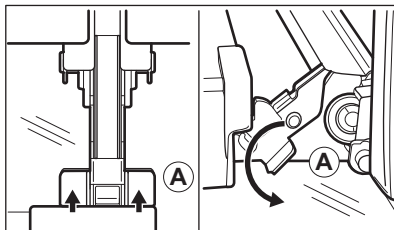
A porta é pesada.

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.

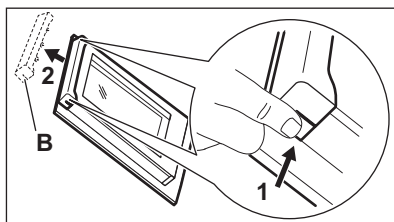


Passo 3 Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.

Passo 4 Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

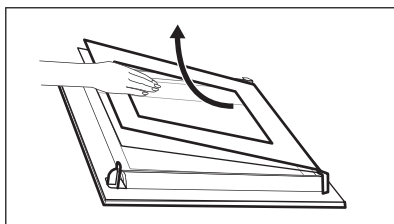
Passo 5 Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

Passo 6 Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



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.

11.6 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

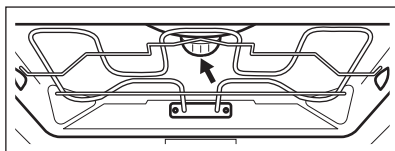
Desligue o forno da corrente elétrica.

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.

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 | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 |
| 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 | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 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 |
|---------|---------|---------|---------|---------|



- seleccione para entrar no Menu.

Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima **OK**.

Selecione a definição.

OK - prima para confirmar a definição.

Ajuste o valor e prima **OK**.

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.

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



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My AEG Kitchen**.



Задржано право измена.

САДРЖАЈ

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 278 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... | 280 |
| 3. ОПИС ПРОИЗВОДА..... | 284 |
| 4. КОМАНДНА ТАБЛА..... | 285 |
| 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ..... | 286 |
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 287 |
| 7. ФУНКЦИЈЕ САТА..... | 292 |
| 8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА..... | 293 |
| 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ..... | 295 |
| 10. КОРИСНИ САВЕТИ..... | 296 |
| 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... | 298 |
| 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... | 302 |
| 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 303 |
| 14. СТРУКТУРА МЕНИЈА..... | 305 |
| 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА..... | 305 |

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 спреамте 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 сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај 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 вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те 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/остацк 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

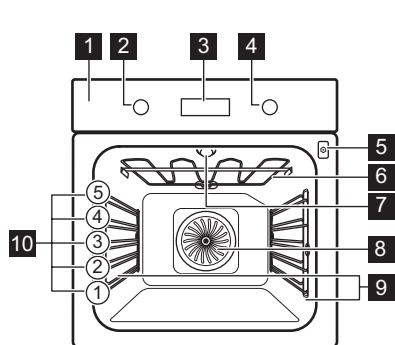
УПОЗОРЕЊЕ!

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

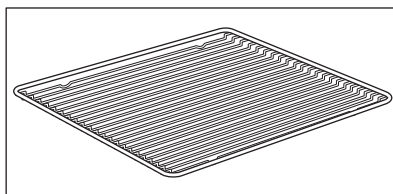


- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Утичница температурног сензора
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

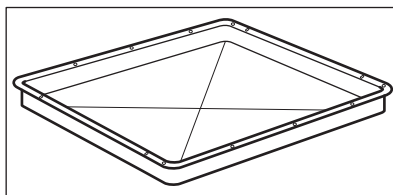
Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



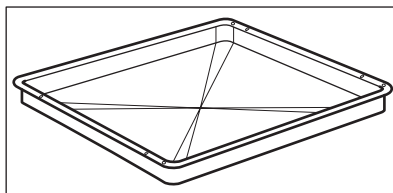
Плех за печење

За колаче и кексе.



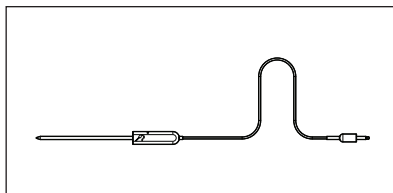
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



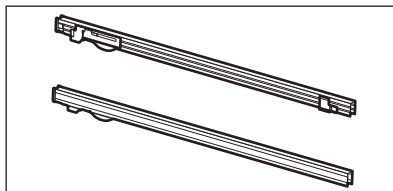
Температурни сензор

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



OK



Тајмер

Брзо загревање

Светло

Температурни сензор

Потврдите подешавање

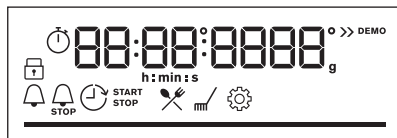
Притискајте дугме

Окрените командно дугме

Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај.

Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

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.



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.

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. |
|  Смрзнута храна | За припрему полупремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава. |
|  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. |
|  Одмрзавање | За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране. |
|  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. |

Функција загревања

Примена



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.



Мени

Да бисте ушли у мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

6.3 Напомене 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



Уђите у мени.

Корак 2



Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните тастер **OK**.

Корак 3




Изаберите јело. Притисните **OK**.



Корак 4





























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 | |
|---|---|
|  | Загрејте апарат пре него што почнете да кувате. |
|  | Ниво решетке. |

| Јело | Тежина | Ниво решетке/Прибор |
|--|--|---|
| P1 Говеђе печење, слабо печено | | |
| P2 Говеђе печење, средње печено | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm |   2; плек за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат. |
| P3 Говеђе печење, добро печено | | |
| P4 Котлет, средње печен | 180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm |    3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат. |
| P5 Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек) | 1.5 - 2 kg |   2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. |
| P6 Говеђе печење, слабо печено (споро печење) | | |
| P7 Говеђе печење, средње печено (споро печење) | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm |   2; плек за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат. |
| P8 Говеђе печење, добро печено (споро печење) | | |
| P9 Филе говедине, слабо печено (споро печење) | | |
| P10 Филе говедине, средње печено (споро печење) | 0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm |   2; плек за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат. |
| P11 Филе говедине, печен (споро печење) | | |
| P12 Печена телетина (нпр. плећа) | 0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm |   2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено. |





| | Јело | Тежина | Ниво решетке/Прибор |
|-----|---------------------------------|--|--|
| P13 | Свињско печење, врат или плећка | 1.5 - 2 kg |  2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања. |
| P14 | Вучена свињетина (споро кување) | 1.5 - 2 kg |  2; плек за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање. |
| P15 | Свињски каре, свеж | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm |  2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. |
| P16 | Свињска ребра | 2 - 3 kg; користите сирова танка ребра, дебљине 2–3 cm |  3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања. |
| P17 | Јагњећи бут са костима | 1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm |  2; посуда за печење на плеку за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања. |
| P18 | Цело пиле | 1 - 1.5 kg; свеже |  2; посуда за ролов. поврће/грати. јела на плеку за печење Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање. |
| P19 | Пола пилета | 0.5 - 0.8 kg |  3; плек за печење Користите омиљене зачине. |
| P20 | Пилеће груди | 180 - 200 g по комаду |  2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. |
| P21 | Пилећи батаци, свежи | - |  3; плек за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже. |
| P22 | Патка, цела | 2 - 3 kg |  2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања. |
| P23 | Гуска, цела | 4 - 5 kg |  2; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плек за печење. Окрените гуску након половине времена кувања. |
| P24 | Векна од меса | 1 kg |  2; решеткаста полица Користите омиљене зачине. |
| P25 | Цела риба, грилована | 0.5 - 1 kg по риби |  2; плек за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље. |

| | Јело | Тежина | Ниво решетке/Прибор |
|-----|--|------------|---|
| P26 | Рибљи филети | - |   3; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. |
| P27 | Колач од сира | - |  2; калуп за печење од \varnothing 28 cm на решеткастој полици |
| P28 | Колач од јабука | - |  3; плек за печење |
| P29 | Тарт од јабука | - |  2; калуп за питу на решеткастој полици |
| P30 | Пита с јабукама | - |  1; калуп за питу на \varnothing 22 cm на решеткастој полици |
| P31 | Брауни колачи | 2 kg теста |  3; дубоки тигањ |
| P32 | Чоколадни мафини | - |  3; плек за мафине на решеткастој полици |
| P33 | Суви колач | - |  2; посуда за колач на решеткастој полици |
| P34 | Печени кромпир | 1 kg |  2; плек за печење Ставите цео кромпир са кором на плек за печење . |
| P35 | Исечен кромпир | 1 kg |  3; плек за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде. |
| P36 | Гриловано мешано поврће | 1 - 1.5 kg |  3; плек за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде. |
| P37 | Крокети, смрзнути | 0.5 kg |  3; плек за печење |
| P38 | Помфрит, замрзнут | 0.75 kg |  3; плек за печење |
| P39 | Лазање са месом / поврћем са сувим листовима тестенине | 1 - 1.5 kg |  2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици |
| P40 | Гратинирани кромпир (сирови кромпир) | 1 - 1.5 kg |  1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања. |
| P41 | Свежа пица, танка | - |   2; плек за печење обложен папиром за печење |
| P42 | Свежа пица, дебела | - |   2; плек за печење обложен папиром за печење |
| P43 | Киш | - |  2; плек за печење на решеткастој полици |

| | Јело | Тежина | Ниво решетке/Прибор |
|-----|-----------------------------|--------|---|
| P44 | Багет/Ћабата/Бели хлеб | 0.8 kg |  2; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена. |
| P45 | Интегрални/ражени/црни хлеб | 1 kg |  2; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици |

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Функције сата

| Функција сата | Примена |
|--|--|
|  Тајмер | Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. |
|  Време кувања | Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља. |
|  Време одлагања | За одлагање старта и/или краја кувања. |
|  Тајмер током рада | Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања. |

7.2 Како да подесите: Функције сата


| Како да подесите: Доба дана | | |
|--|---|---|
| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|  |  |  |
| Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана. | Подесите сат. | Притисните: OK . |

Како да подесите: Тајмер

Корак 1



Притисните: 

Дисплеј приказује:
0:00


Корак 2




Подесите Тајмер

Корак 3



Притисните: **ОК**.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време кувања


Корак 1




Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Дисплеј приказује:
0:00

STOP

Корак 3



За подешавање времена кувања.

Корак 4



Притисните: **ОК**.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време одлагања


Корак 1




Изаберите функцију загревања.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Дисплеј приказује:
доба дана

ПО-КРЕТАЊЕ

Корак 3




Подесите време почетка.

Корак 4



Притисните: **ОК**.

Дисплеј приказује:
--:--

ЗАУСТАВЉАЊЕ

Корак 5



Подесите време завршетка.

Корак 6



Притисните: **ОК**.

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

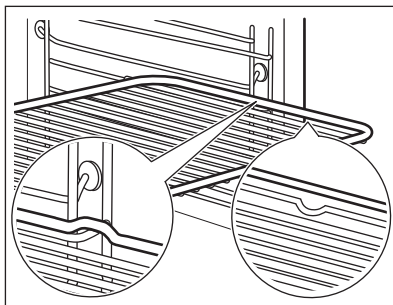
8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

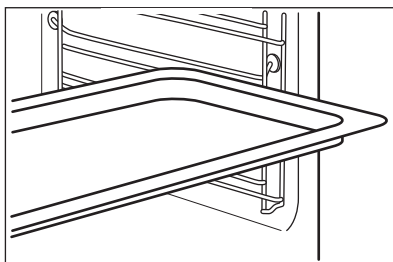
Решетка полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



8.2 Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:



Температура пећнице.



Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

8.3 Како да користите: Температурни сензор

Корак 1 Укључите рерну.

Корак 2 Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

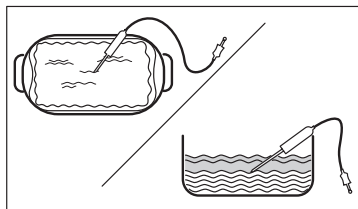
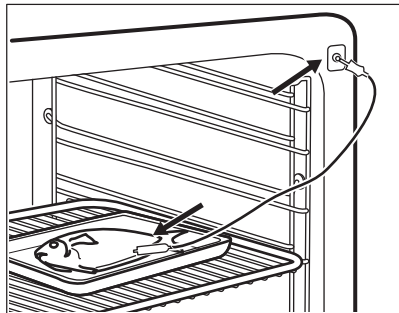
Корак 3 Поставите: Температурни сензор.

Месо, живина и риба


Касерола

Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.

Убаците врх Температурни сензор тачно у центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



Корак 4 Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.

Корак 5  - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

Корак 6 **ОК** – притисните да бисте потврдили.
Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да претинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.

Корак 7 Извуците Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.


9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ


9.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.





 **ОК** – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.



 **ОК** – притисните и држите да бисте је искључили.

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

9.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, 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.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Гратинирана тестенина | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Гратинирани кромпир | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Мусака | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Лазање | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Канелони | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Пудинг од хлеба | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Пудинг од пиринча | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит торту (округли плех за торту) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Бели хлеб | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.






| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Плех за пицу | Посуда за печење | Мала посуда за печење | Плех за флан |
| Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm | Таман, нерелефтујући Пречник 26 cm | Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm | Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm |

10.4 Табеле кувања за институте за тестирање





Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.






Печење на једном нивоу – печење у плеховима

|  |  |  °C |  мин |  |
|--|---|---|--|---|
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил. | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Немасна бисквит торта | Загревање одозго/одоздо | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Печење уз равни вентил. | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Загревање одозго/одоздо | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Шкотски колачић | Печење уз равни вентил. | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Шкотски колачић | Загревање одозго/одоздо | 140 | 25 - 35 | 2 |

Печење на једном нивоу – кекс
Користите трећи ниво решетке.

|  |  |  °C |  МИН |
|--|---|---|--|
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил. | 150 | 20 - 30 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Загревање одозго/одоздо | 170 | 20 - 30 |





Печење на више нивоа – кекс

|  |  |  °C |  МИН |  |
|--|---|---|--|---|
| Шкотски колачић | Печење уз равни вентил. | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил. | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил. | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm) | Печење уз равни вентил. | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

|  |  |  МИН |  |
|--|---|--|---|
| Тост | Гриловање | 1 - 2 | 5 |
| Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена | Гриловање | 24 - 30 | 4 |

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



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.

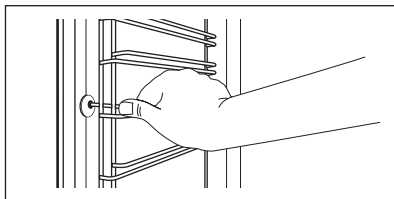
Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

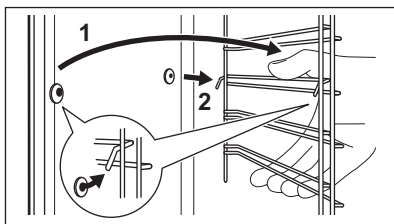
Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

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.



11.3 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 .

| Опција | Трајање |
|-----------------------|------------|
| C1 - Благо чишћење | 1 h |
| C2 - Нормално чишћење | 1 h 30 min |
| C3 - Темељно чишћење | 3 h |

Корак 2



OK – притисните да изаберете програм чишћења.

Корак 3

OK – 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.

11.4 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 Подшавања, Подсетник за чишћење.

11.5 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

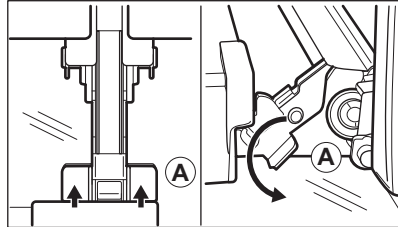
Врата су тешка.

⚠ ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

Корак 1 Отворите врата до краја.

Корак 2 Подигните и притисните стезне полуге (А) на обема шаркама врата.

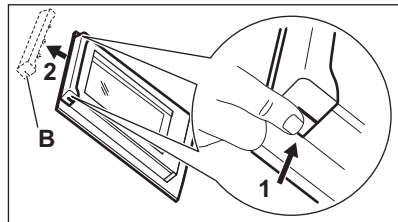


Корак 3 Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.

Корак 4 Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

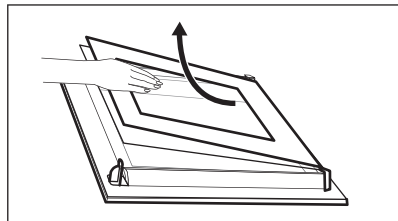
Корак 5 Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

Корак 6 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из војнице.



Корак 7 Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Корак 8 Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.



Корак 9 Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

11.6 Како да замените: Лампица

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

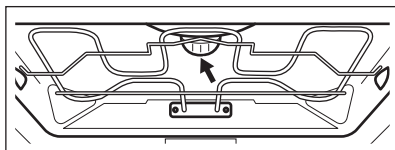
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|--|--|---|
| Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади. | Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице. | Дно унутрашњости рерне прекријте крпом. |

Горња сијалица

Корак 1 Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



Корак 2 Очистите стаклени поклопац.

Корак 3 Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °С.

Корак 4 Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.



Апарат се не укључује или не загрева

| Проблем | Проверите... |
|---|---|
| Не можете да укључите или користите уређај. | Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу. |
| Уређај се не загрева. | Функција аутоматског искључивања је деактивирана. |
| Уређај се не загрева. | 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 покварено. |
| Err F102 | Врата уређаја су затворена. |
| Err F102 | Закључавање врата није покварено. |
| 00:00 | Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана. |

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

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 | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 | |
| 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 | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 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 оброка. 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 OK . | Изаберите подешавање. | OK – притисните да бисте потврдили подешавања. | Прилагодите вредност и притисните OK . |


Окренте 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



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..... | 307 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 309 |
| 3. POPIS VÝROBKU..... | 312 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 313 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 314 |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 315 |
| 7. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 320 |
| 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 322 |
| 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 323 |
| 10. TIPY A RADY..... | 324 |
| 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 326 |
| 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 330 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 331 |
| 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY..... | 332 |
| 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 333 |

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 dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- 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 Vnútrorné 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

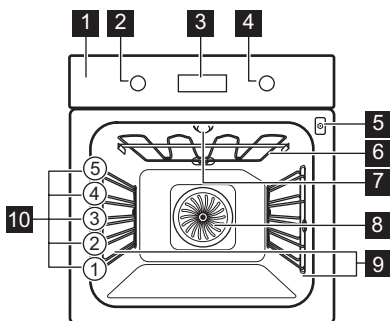
VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

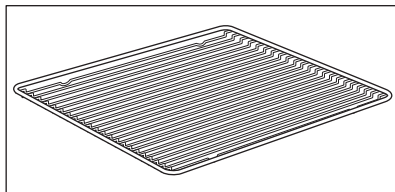


- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 10 Úroveň roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

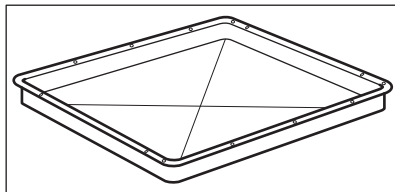
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



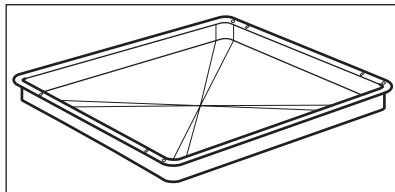
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



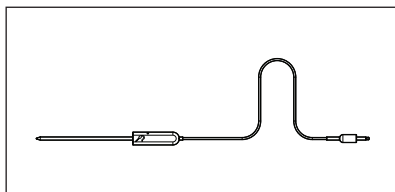
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



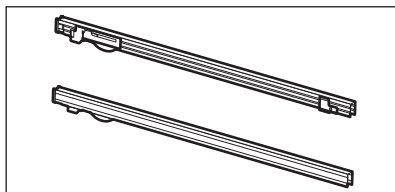
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.









4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

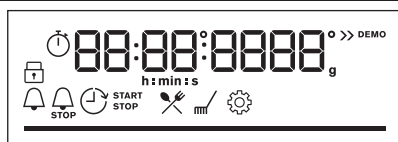
4.2 Prehľad ovládacieho panela

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Časovač | Rýchle zohrievanie | Osvetlenie rúry | Teplotná sonda | Potvrďte nastavenia | Stláčajte | Otočte otočný ovládač |

Výberom funkcie ohrevu zapnete spotrebič.

Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

4.3 Displej



Displej s kľúčovými funkciami.

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele



Blokovanie



Sprivodca pečením



Čistenie



Nastavenia



Rýchle zohrievanie

Ukazovatele časovača



Časomer



Koniec



Odklad nastavenia času



Časovač

Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.

Teplotná sonda ukazovateľ



5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Pred prvým použitím vyčistite prázdny spotrebič a nastavte čas:




00:00


Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: **OK**.

5.2 Počiatkový predohrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

Krok č. 1 Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.

Krok č. 2 Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: 
Rúru nechajte spustenú jednu h.

Krok č. 3 Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: 
Rúru nechajte spustenú 15 min.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu









Krok č. 1 Otočte ovládač funkcií ohrevu a vyberte funkciu ohrevu.

Krok č. 2 Otočením ovládača nastavte teplotu.

6.2 Funkcie ohrevu

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|---|
|  Teplovzdušné Pečenie | Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie. |
|  Tradičné pečenie | Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. |



| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|--|
|  Mrazené pokrmy | Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov). |
|  Pizza | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus. |
|  Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín. |
|  Rozmrazovanie | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |
|  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 zapekanie. |
|  Ponuka | Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia. |

6.3 Poznámky k funkcii: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

6.4 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu ohrevu a teplotu. Použite funkciu na rýchlu prípravu jedla s predvolenými nastaveniami. Počas varenia môžete upraviť aj čas a teplotu.







Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj: Úroveň uvarenia pokrmu:

- Teplotná sonda
- Nепреpečený
- Stredne
- Prepečený

| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 | Krok č. 4 |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
|  |  | P1 - P... | OK |
| Vstúpte do ponuky. | Vyberte položku Sprievodca pečením. Stlačte tlačidlo OK. | Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK. | Vložte pokrm do rúry. 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

















































Pred pečením spotrebič predhrejte.















Úroveň roštu.

| Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo |
|--|---------------------------------------|--|
| P1 Pečené hovädzie, nepřepečené | | |
| P2 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. |
| P3 Hovädzie pečené, prepečené | | |
| P4 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. |
| P5 Hovädzie pečené/ dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok) | 1.5 - 2 kg |   2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. |





| Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo |
|--|---|---|
| P6 Hovädzie pečené, nepečené (pomalé pečenie) | | |
| P7 Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie) | 1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy |   2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča. |
| P8 Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie) | | |
| P9 Hovädzie filety, nepečené (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, prepečené (pomalé pečenie) | | |
| P12 Teľacie pečené (napr. plece) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy |   2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté. |
| P13 Pečená bravčová krkovička alebo plece | 1.5 - 2 kg |   2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte 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 drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. |
| P16 Bravčové tenké rebierka | 2 - 3 kg; použité surové, 2 – 3 cm tenké rebierka |  3; hlboká panvica 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 plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte. |
| P18 Celé kurča | 1 - 1.5 kg; čerstvé |   2; zapekacia nádoba na plechu na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte. |
| P19 Polovička kurčat'a | 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 drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. |

| | Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo |
|------------|----------------------------|--------------------|---|
| 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 drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte. |
| P23 | Celá hus | 4 - 5 kg |   2; hlboký panvica Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte. |
| P24 | Sekaná | 1 kg |   2; drôtený rošt Použite svoje obľúbené koreniny. |
| P25 | Celá ryba, grilovaná | 0.5 - 1 kg na rybu |   2; plech na pečenie Naplníte rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky. |
| P26 | Rybie filé | - |   3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. |
| P27 | Tvarohový koláč cheesecake | - |  2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte |
| P28 | Jablkový koláč | - |  3; plech na pečenie |
| P29 | Jablková torta | - |  2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte |
| P30 | Jablkový koláč | - |  1;  22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte |
| P31 | Brownies – čok. sušienky | 2 kg cesta |  3; hlboká panvica |
| P32 | Čokoládové muffiny | - |  3; plech na muffiny na drôtenom rošte |
| P33 | Bochníkový koláč | - |  2; forma na bochník na drôtenom rošte |
| P34 | Pečené zemiaky | 1 kg |  2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou. |
| P35 | Americké zemiaky | 1 kg |  3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky. |
| P36 | Grilovaná miešaná zelenina | 1 - 1.5 kg |  3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky. |
| P37 | Krokety, mrazené | 0.5 kg |  3; plech na pečenie |

| | Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo |
|-----|--|------------|---|
| P38 | Hranolčky, mrazené | 0.75 kg |  3; plech na pečenie |
| P39 | Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín | 1 - 1.5 kg |  2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte |
| P40 | Zapečené zemiaky (surové zemiaky) | 1 - 1.5 kg |  1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte. |
| P41 | Čerstvá pizza, tenká | - |   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie |
| P42 | Čerstvá pizza, hrubá | - |   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie |
| P43 | Slaný koláč | - |  2; plech na pečenie na drôtenom rošte |
| P44 | Bageta/ciabatta/biely chlieb | 0.8 kg |   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času. |
| P45 | Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb | 1 kg |   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / forma na bochník na drôtenom rošte |

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Časové funkcie

| Funkcia časovača | Aplikácia |
|---|--|
|  Časomer | Po uplynutí času zaznie zvukový signál. |
|  Čas prípravy | Po uplynutí času časovača zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa zastaví. |
|  Odklad nastavenia času | Odloženie začiatku alebo konca varenia. |
|  Časovač | Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia. |

7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

| Nastavenie: Presný čas | | |
|------------------------|-----------|-----------|
| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |

Nastavenie: Presný čas



Presný čas zmeníte v ponuke voľbou Nastavenia, Presný čas.

Nastavte hodiny.


Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer

Krok č. 1



Stlačte tlačidlo: .

Na displeji sa zobrazí: 0:00


Krok č. 2




Nastavte funkciu Časomer

Krok č. 3



Stlačte tlačidlo: OK.

 Časovač začne ihneď odpočítavať.

Nastavenie: Čas prípravy


Krok č. 1



Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

Krok č. 2



Opakovane stlačte: .

Na displeji sa zobrazí: 0:00

STOP

Krok č. 3




Nastavte čas varenia.

Krok č. 4



Stlačte tlačidlo: OK.

 Časovač začne ihneď odpočítavať.

Nastavenie: Odklad nastavenia času


Krok č. 1



Vyberte funkciu ohrevu.

Krok č. 2



Opakovane stlačte: .

Krok č. 3



Nastavte čas spustenia.

Krok č. 4



Stlačte tlačidlo: OK.

Krok č. 5




Nastavte čas skončenia.

Krok č. 6



Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: presný čas


ŠTART

Na displeji sa zobrazí: --:--

STOP

 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

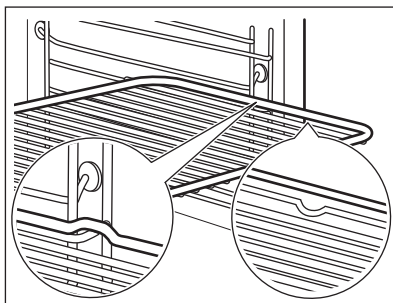
8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

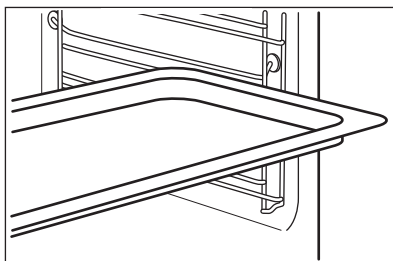
Drôtený rošt:

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.

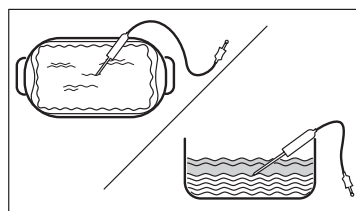
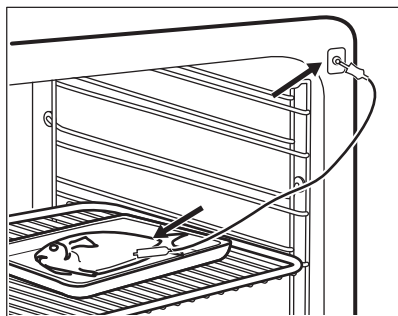
Krok č. 3 Vložte: Teplotná sonda.

Mäso, hydinu a rybu


Vložte špičku Teplotná sonda do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.

Zapekaciu nádobu

Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



Krok č. 4 Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.

Krok č. 5 Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

Krok č. 6 OK – stlačením potvrdíte. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.

Krok č. 7 Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri od-pájani a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Blokovanie

Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný. Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.

Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.



OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.
Zaznie zvukový signál.

OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

3x – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

9.2 Automatické vypínanie

Ak 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

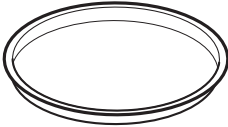
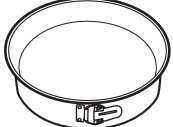


V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

| | °C | | |
|--------------------|-----------|---------|---|
| Zapečené cestoviny | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Zapečené zemiaky | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Chlebový puding | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Ryžový puding | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Biely chlieb | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.






| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Forma na pizzu | Forma na pečenie | Nádoby na suflé | Forma na korpus |
| Tmavá, matná priemer 28 cm | Tmavá, matná priemer 26 cm | Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška | Tmavá, matná priemer 28 cm |

10.4 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 – piškótvý koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 150 | 20 - 30 |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru | Tradičné pečenie | 170 | 20 - 30 |





Viacúrovňové pečenie – piškótvý koláč

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Linecké koláčiky | Teplovzdušné Pečenie | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Piškótvý koláč bez tuku | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm) | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

|  |  |  min |  |
|--|---|--|---|
| Hrianky | Gril | 1 - 2 | 5 |
| Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte | Gril | 24 - 30 | 4 |

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-
striedky

Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné
používanie

Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

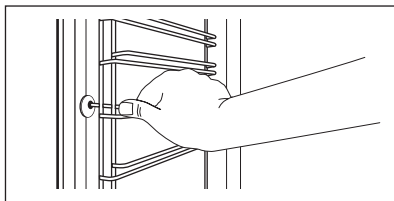
Príslušenstvo so nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

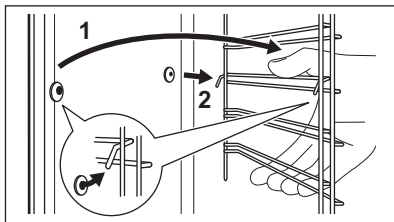
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-
chladne.

Krok č. 2 Odtiahnite prednú časť zasúvacích
lišť od bočnej steny.



Krok č. 3 Zadnú časť lišť odtiahnite od bočnej
steny a lišty vyberte.

Krok č. 4 Zasúvacie lišty nainštalujte v opač-
nom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických
lišťách musia smerovať dopredu.



11.3 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 vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

Čistenie pyrolýzou

Krok č. 1

Vstupná ponuka: Čistenie .

Voliteľná funkcia

Doba trvania

C1 - Ľahké čistenie

1 h

C2 - Normálne čistenie

1 h 30 min


C3 - Dôkladné čistenie

3 h

Krok č. 2

 – stlačením vyberte program čistenia.

Krok č. 3

 – 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 vyčistíte mäkkou handričkou. Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

11.4 Prípomienka čistenia

Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.

 bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení.

Na vypnutie pripomienky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Prípomienka čistenia.

11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

VAROVANIE!

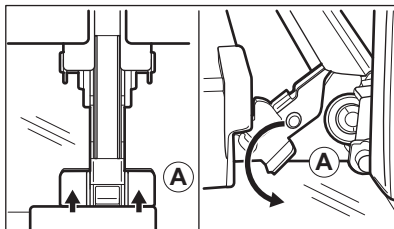
Dvierka sú ťažké.

⚠ UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

Krok č. 1 Dvierka úplne otvorte.

Krok č. 2 Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.

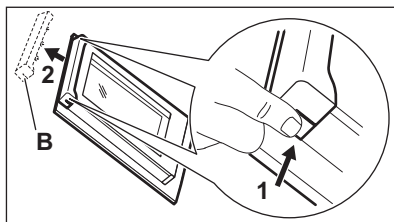


Krok č. 3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch.

Krok č. 4 Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

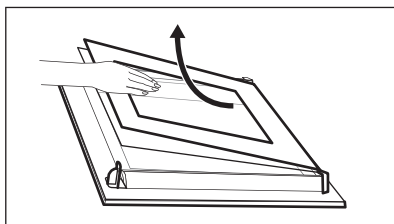
Krok č. 5 Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

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.

11.6 Výmena: Osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

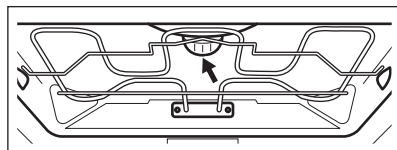
Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2 Vyčistite sklenený kryt.

Krok č. 3 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

Krok č. 4 Nainštalujte sklenený kryt.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.



Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva

| 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 nezohrieva. | Nie je vypálená poistka. |
| Spotrebič sa nezohrieva. | Blokovanie je vypnuté. |



Komponenty

| Problém | Skontrolujte, či... |
|---------|---------------------|
|---------|---------------------|



Komponenty

| | |
|---------------------------|--|
| 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 poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

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 | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 |
| 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 | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 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 ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa

zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Krok č. 1


Krok č. 2

Krok č. 3

Krok č. 4

Krok č. 5



 – vyberte pre vstup do Ponuka.

Vyberte voliteľnú funkciu zo štruktúry Ponuka a stlačte **OK**.

Vyberte nastavenie.

OK – stlačením potvrdíte nastavenie.

Upravte hodnoty a stlačte **OK**.

Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy vypnutia na ukončenie Ponuka.

Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením 


Čistenie 


Nastavenia 

Nastavenia

| | | | | | |
|----|----------------------|---|----|--------------------------|------------------------|
| 01 | Presný čas | Zmeniť | 02 | Jas displeja | 1 - 5 |
| 03 | Tóny tlačidiel | 1 – 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 | Pripomenka 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



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My AEG Kitchen**.



Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

| | |
|----------------------------------|-----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... | 334 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA..... | 336 |
| 3. OPIS IZDELKA..... | 339 |
| 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA..... | 340 |
| 5. PRED PRVO UPORABO..... | 341 |
| 6. VSAKODNEVNA UPORABA..... | 342 |
| 7. ČASOVNE FUNKCIJE..... | 347 |
| 8. UPORABA DODATNE OPREME..... | 348 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 350 |
| 10. NAMIGI IN NASVETI..... | 351 |
| 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 353 |
| 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... | 357 |
| 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 358 |
| 14. STRUKTURA MENIJA..... | 359 |
| 15. SKRB ZA OKOLJE..... | 360 |

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 pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali 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 Pirolitično čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroлиза.

- 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 druge 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

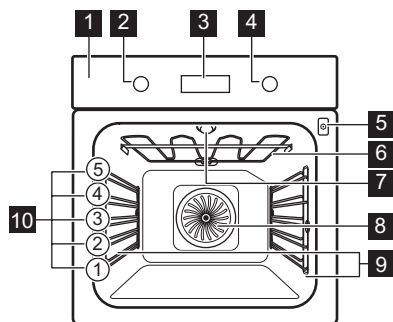
⚠ OPOZORILO!

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 zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

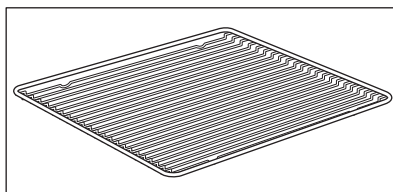


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Vtičnica za tipalo za jedi
- 6 Grelnik
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

3.2 Pripomočki

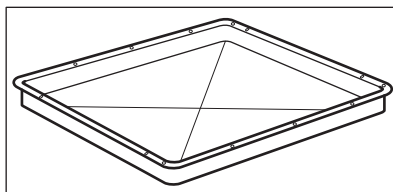
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



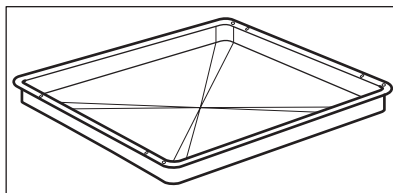
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



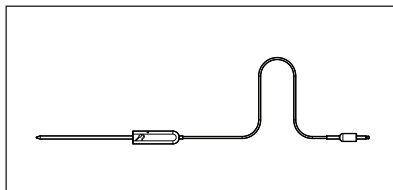
Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



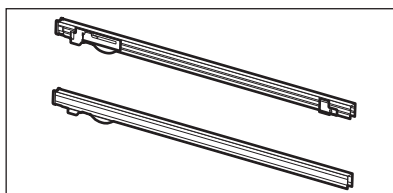
Sonda za hrano

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



Časovnik



Hitro segrevanje



Osvetlitev



Sonda za hrano

OK

Potrditev nastavitve



Pritiskajte

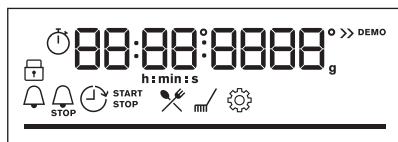


Obrnite gumb

Za vklop naprave izberite funkcijo pečice.

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.

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.

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.

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.



Zamrznjene jedi

Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).



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.



Odtaljevanje

Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|---|
|  Vlažno pečenje | <p>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 ogledajte poglavje "Vsakodnevna uporaba", Opombe: Vlažno pečenje.</p> |
|  Žar | <p>Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.</p> |
|  Infra pečenje | <p>Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p> |
|  Meni | <p>Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.</p> |

6.3 Opombe: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

6.4 Kako nastaviti: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Uporabite funkcijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami. Čas in temperaturo lahko nastavite tudi med kuhanjem.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo: Stopnja zapečenosti jedi:

- Sonda za hrano
- Manj pečeno
- Srednja
- Bolj pečeno

1. korak



Vstopite v meni.

2. korak



Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite **OK**.

3. korak



P1 - P...

Izberite jed. Pritisnite **OK**.


4. korak




















OK





























Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitve.























6.5 Kuharski pomočnik

| Legenda | |
|---|---|
|  | Sonda za hrano je na voljo. Postavite Sonda za hrano na najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se aparat izklopi. |

| Legenda | |
|---|--|
|  | Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat. |
|  | Višina rešetke. |





| Jed | Teža | Višina rešetke / dodatna oprema |
|--|--|---|
| P1 Goveja pečenka, manj pečena | | |
| P2 Goveja pečenka, srednje pečena | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov |   2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat. |
| P3 Goveja pečenka, dobro pečena | | |
| P4 Zrezek, srednje pečen | 180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine |    3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat. |
| P5 Pečena/dušena govedina (bržljona pečenka, notranje stegno, debela potrebušina) | 1.5 - 2 kg |   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. |
| P6 Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.) | | |
| P7 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. |
| P8 Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.) | | |
| P9 Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje) | | |
| P10 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. |
| P11 Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje) | | |
| P12 Telečja pečenka (npr. pleče) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi |   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito. |
| P13 Pečen svinjski vrat ali pleče | 1.5 - 2 kg |   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite. |

| | Jed | Teža | Višina rešetke / dodatna oprema |
|-----|----------------------------------|--|--|
| P14 | 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. |
| P15 | 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. |
| P16 | 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. |
| P17 | 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. |
| P18 | Cel piščanec | 1 - 1.5 kg; sveže |   2; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče. |
| P19 | Piščanec, polovica | 0.5 - 0.8 kg |   3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. |
| P20 | Piščančje prsi | 180 - 200 g na kos |   2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. |
| P21 | Piščančja bedra, sveža | - |   3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje. |
| P22 | Raca, cela | 2 - 3 kg |   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite. |
| P23 | Gos, cela | 4 - 5 kg |   2; globoki pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite. |
| P24 | Mesna štruca | 1 kg |   2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. |
| P25 | Cela riba, pečena na žaru | 0.5 - 1 kg na ribo |   2; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča. |
| P26 | Ribji file | - |   3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. |
| P27 | Skutna torta | - |  2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje |
| P28 | Jabolčni kolač | - |  3; pekač za pecivo |

| | Jed | Teža | Višina rešetke / dodatna oprema |
|-----|---|------------|--|
| P29 | Jabolčna pita | - |  2; model za pito na mreži za pečenje |
| P30 | Jabolčna pita | - |  1;  22 cm model za pito na mreži za pečenje |
| P31 | Čokoladni kolač z lešniki | 2 kg testa |  3; globok pekač |
| P32 | Čokoladni muffini | - |  3; pekač za muffine na mreži za pečenje |
| P33 | Biskvitno pecivo | - |  2; model za kruh na mreži za pečenje |
| P34 | Pečen krompir | 1 kg |  2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo. |
| P35 | Pečeni krompir v oblicah | 1 kg |  3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose. |
| P36 | Mešana zelenjava na žaru | 1 - 1.5 kg |  3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose. |
| P37 | Kroketi, zamrznjeni | 0.5 kg |  3; pekač za pecivo |
| P38 | Ocvrt krompir, zamrznjen | 0.75 kg |  3; pekač za pecivo |
| P39 | Mesnata/zelenjavna lasanja 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; 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; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh. |
| P45 | Polnozrnat / ržen / črni kruh | 1 kg |   2; 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



Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.

2. korak



Nastavite uro.

3. korak




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



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:

--:--



ZA-USTAVI-TEV

5. korak



Nastavite končni čas.

6. korak



Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

8. UPORABA DODATNE OPREME

OPOZORILO!

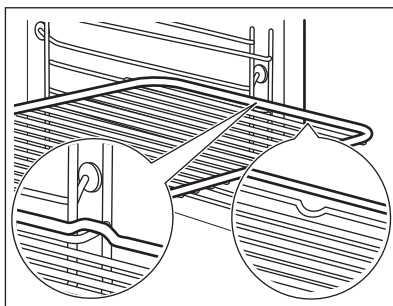
Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vstavljanje opreme

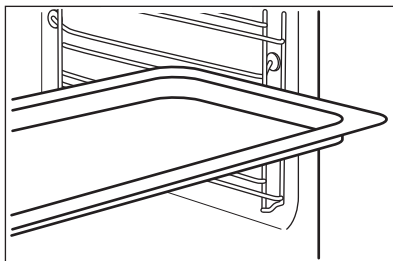
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

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:

°C
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

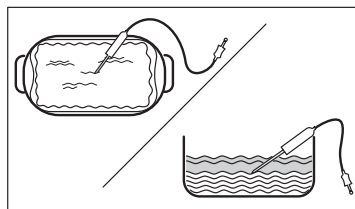
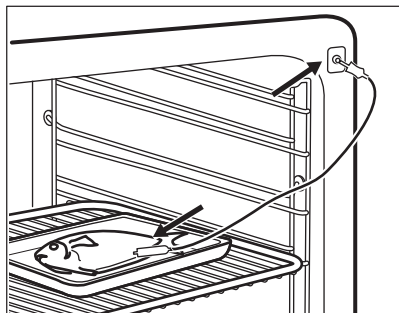
- 1. korak** Vključite pečico.
- 2. korak** Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
- 3. korak** Vstavite: Sonda za hrano.

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 prekinitve 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.



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

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 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 izklopate, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI




10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin. Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane. Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

10.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Gratinirane testenine | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Gratiniran krompir | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Musaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lazanja | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Kaneloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Kruhov narastek | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Rižev puding | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Beli kruh | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

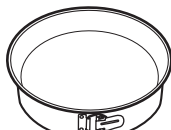
10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pico

Temen, neodbojen
premer 28 cm



Pekač za peko

Temen, neodbojen
premer 26 cm



Majhne posodice
za pečenje in ser-
viranje

Keramika
premer 8 cm, viši-
na 5 cm



Model za testo za kolač






Temen, neodbojen
premer 28 cm

10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute





Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.






Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Pusti biskvit | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Vroči zrak | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Gretje zgoraj/spodaj | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Masleni piškoti | Vroči zrak | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Masleni piškoti | Gretje zgoraj/spodaj | 140 | 25 - 35 | 2 |

Peka na enem nivoju - biskviti
Uporabite tretji položaj rešetk.

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 20 - 30 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Gretje zgoraj/spodaj | 170 | 20 - 30 |





Peka na več nivojih – biskviti

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|--|
| Masleni piškoti | Vroči zrak | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm) | Vroči zrak | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

|  |  |  min |  |
|--|---|--|---|
| Toast | Žar | 1 - 2 | 5 |
| Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave | Žar | 24 - 30 | 4 |

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju



Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Čistilna sredstva



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

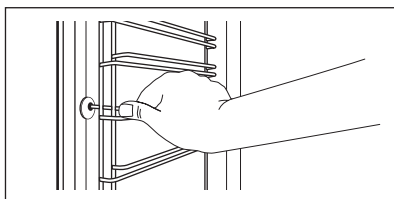
Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

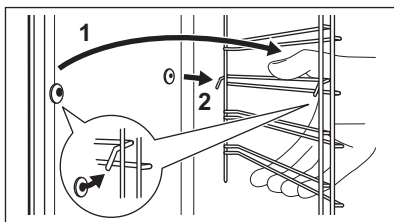
1. korak Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

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.



11.3 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 .


Pirolitično 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.

i 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.

11.4 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.

11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

! OPOZORILO!

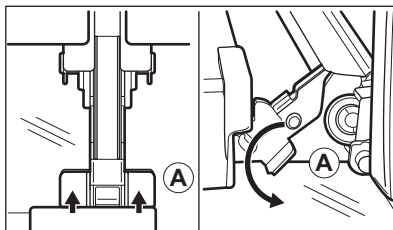
Vrata so težka.

! POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko počí.

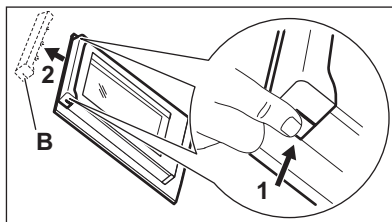
1. korak Povsem odprite vrata.

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.

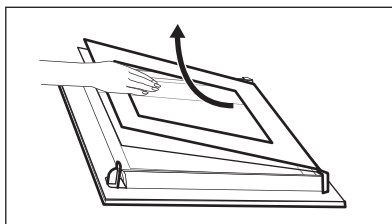
4. korak Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



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.

11.6 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

2. korak:

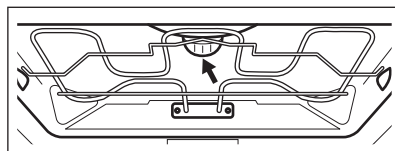
Pečico izključite iz napajanja.

3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak Obnrite steklen pokrov in ga odstranite.



2. korak Očistite stekleni pokrov.

3. korak Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

4. korak Namestite stekleni pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.



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 | Izvlekli 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. |



Kode napak

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.

12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

| | |
|--------------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Produktna številka (PNC) | |
| Serijska številka (S.N.) | |

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

| | | |
|---|--|---------|
| Ime dobavitelja | AEG | |
| Identifikacija modela | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 | |
| 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 | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 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. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

| 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak | 5. korak |
|------------------------------|---|----------------------|---|--|
| | | | | |
| – izberite, da vnesete Meni. | Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite OK . | Izberite nastavitve. | OK – pritisnite za potrditev nastavitve. | Prilagodite vrednost in pritisnite OK . |

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.

Meni struktura

Kuharski pomočnik

Čiščenje

Nastavitve

Nastavitve

01 Ura

Spremeni


02 Osvetlitev


1 - 5

Nastavitve

| | | | | | |
|----|-----------------------------|---|----|--------------------------|----------------------------|
| 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. SKRIB 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



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 361 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 363 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 367 |
| 4. PANEL DE CONTROL..... | 368 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO..... | 369 |
| 6. USO DIARIO..... | 370 |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ..... | 374 |
| 8. USO DE LOS ACCESORIOS..... | 376 |
| 9. FUNCIONES ADICIONALES..... | 378 |
| 10. CONSEJOS..... | 378 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 381 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 385 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 386 |
| 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ..... | 387 |
| 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... | 388 |

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



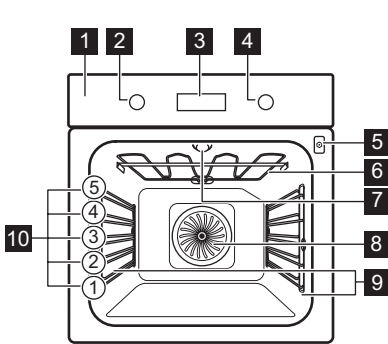
ADVERTENCIA!

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

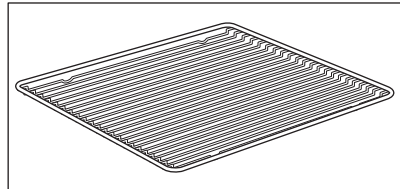


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Toma de la sonda térmica
- 6 Resistencia
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

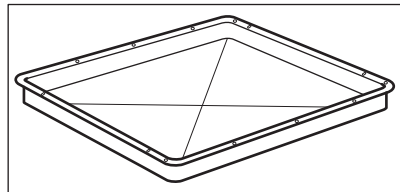
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



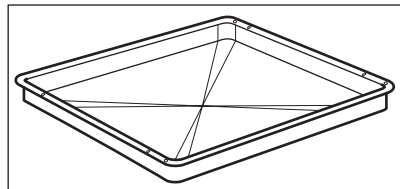
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



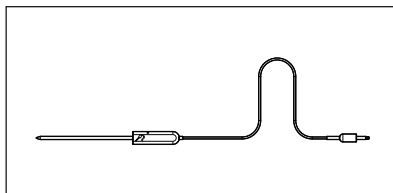
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



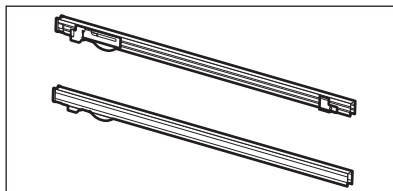
Sonda térmica

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.

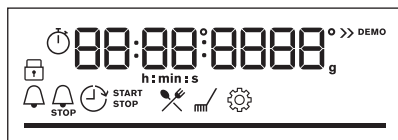
4.2 Vista general del panel de control

| | | | | | | |
|--------------|----------------------|-----|---------------|------------------|-------|---------------|
| | | | | OK | | |
| Temporizador | Calentamiento rápido | Luz | Sonda térmica | Confirmar ajuste | Pulse | Gire el mando |

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



Bloqueo



Cocción asistida



Limpieza



Ajustes



Calentamiento rápido

Indicadores de temporizador



Avisador



Hora de fin



Tiempo de retardo



Tiempo de funcionamiento

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.



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 Precalentamiento inicial

Precalente 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 precalentamiento. 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.

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. |
|  Congelados | Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera. |
|  Función Pizza | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. |
|  Calor inferior | Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos. |
|  Descongelar | Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados. |
|  Horneado húmedo + ventilador | 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. |
|  Grill | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan. |

Función de cocción Aplicación



Grill turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



Menú

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.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función 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.

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



Acceda al menú.

Paso 2



Seleccione Cocción asistida. Pulse **OK**.

Paso 3



Seleccione el plato. Pulse **OK**.

Paso 4



Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

6.5 Cocción asistida

Leyenda



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.













Leyenda



















Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.



Nivel del estante.





| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|-----|---|--|--|
| P1 | Rosbif, poco hecho | | |
| P2 | Rosbif, al punto | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm |  2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| P3 | Rosbif, muy hecho | | |
| P4 | Bistec, en su punto | 180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm |   3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| P5 | Asado de ternera/ estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) | 1.5 - 2 kg |  2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. |
| P6 | Rosbif, poco hecho (cocción lenta) | | |
| P7 | Rosbif, al punto (cocción lenta) | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm |  2; bandeja 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. |
| P8 | Rosbif, muy hecho (cocción lenta) | | |
| P9 | Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta) | | |
| P10 | Filete de ternera, en su punto (cocción lenta) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm |  2 bandeja de hornear 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. |
| P11 | Filete de ternera, hecho (cocción lenta) | | |
| P12 | Asado de ternera (por ejemplo, el hombro) | 0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm |  2 fuente de asado encendida parrilla 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 parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |
| P14 | Cerdo desmigado (cocción lenta) | 1.5 - 2 kg |  2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente. |
| P15 | Lomo de cerdo fresco | 1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm |  2; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas. |
| P16 | Costillas de cerdo de repuesto | 2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm |  3 bandeja honda 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 bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|-----|--------------------------|------------------------|--|
| P18 | Pollo entero | 1 - 1.5 kg; fresco | 2; cazuela sobre bandeja 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 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. |
| P20 | Pechuga de pollo | 180 - 200 g por trozo | 2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. |
| P21 | Muslos de pollo, frescos | - | 3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo. |
| P22 | Pato entero | 2 - 3 kg | 2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción. |
| P23 | Ganso entero | 4 - 5 kg | 2; bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. |
| P24 | Pastel de carne | 1 kg | 2; parrilla Use sus especias favoritas. |
| 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; 28 cm molde desmontable en la bandeja de rejilla |
| P28 | Tarta de manzana | - | 3; bandeja |
| P29 | Tarta de manzana | - | 2; forma de pastel en la parrilla |
| P30 | Pastel de manzana | - | 1; 22 cm molde con forma de tarta en la bandeja de rejilla |
| P31 | Brownies | 2 kg de masa | 3 bandeja honda |
| P32 | Magdalenas de chocolate | - | 3 bandeja para magdalenas encendida parrilla |
| P33 | Pastel de hogaza | - | 2; molde de pan en la parrilla |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de 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; 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 |
| P44 | Baguette / chapata / pan blanco | 0.8 kg |   2; bandeja forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco. |
| P45 | Pan integral / cente- no / pan oscuro | 1 kg |   2; 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 | Paso 2 | Paso 3 |
|  |  |  |
| Pulse:  | Ajustar la Avisador | Pulse: OK. |
| La pantalla muestra: 0:00  | | |


 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

| Cómo ajustar: Tiempo de cocción | | | |
|---|---|---|---|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 |
|  |  |  |  |
| Elija una función de cocción y la temperatura. | Pulse repetidamente:  | Ajuste el tiempo de cocción. | Pulse: OK. |
| La pantalla muestra: 0:00  STOP | | | |

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

| Cómo ajustar: Tiempo de retardo | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|------------|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 | Paso 5 | Paso 6 | |
|  |  |  |  |  |  | |
| Seleccione la función de cocción. | Pulse repetidamente:  | Ajuste la hora de inicio. | Pulse: OK. | La pantalla muestra: --:-- PARAR  | Ajuste la hora de fin. | Pulse: OK. |
| La pantalla muestra: la hora INICIO  | | La pantalla muestra: --:-- PARAR  | | | | |

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

8. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

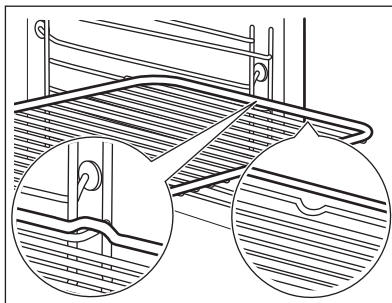
8.1 Inserción de accesorios

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.

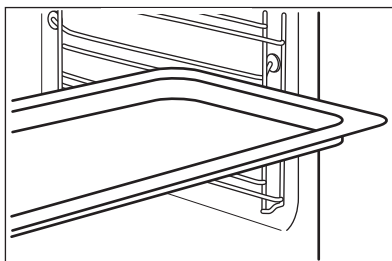
Parrilla:

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.

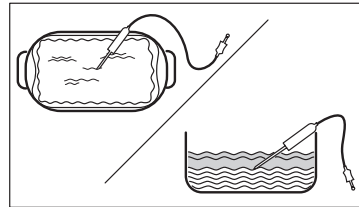
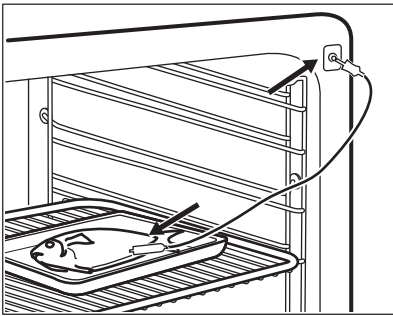
Paso 3 Introduzca: Sonda térmica.

Carne, aves y pescado

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.

Estofado

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 - mantenga pulsado para activar la función.
Suenan 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.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Pasta gratinada | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Patatas gratinadas | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasaña | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Canelones | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Pudding de pan | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Arroz | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Pan blanco | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

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.






| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Bandeja para pizza | Bandeja para hornear | Ramequines | Molde para base |
| Oscuro, mate 28 cm de diámetro | Oscuro, mate 26 cm de diámetro | Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura | Oscuro, mate 28 cm de diámetro |






10.4 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 |

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| 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 |
|--|---|---|--|
| Pastillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío | Aire caliente | 150 | 20 - 30 |
| Pastillos, 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 |
| Pastillos, 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



min

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.

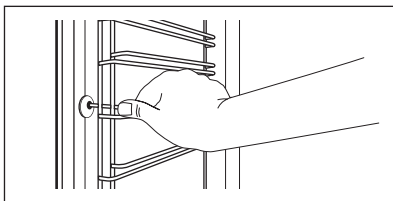
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

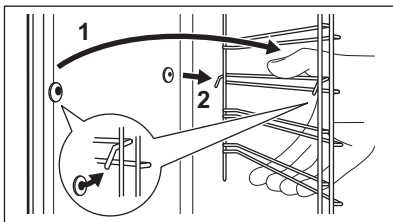
Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

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.



11.3 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 mf .


| 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.

Limpieza pirolítica


ⓘ Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .

Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío. Seque el interior con un paño suave. Retire los residuos de la parte inferior del interior.

11.4 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.

11.5 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!

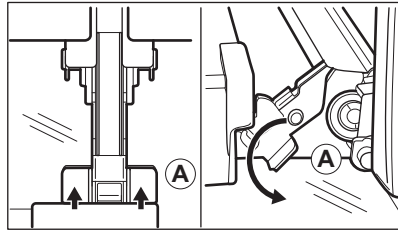
La puerta es pesada.

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.

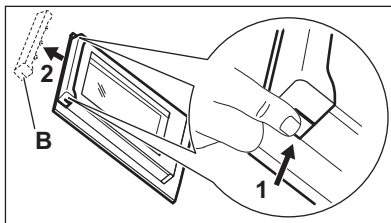


Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.

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.

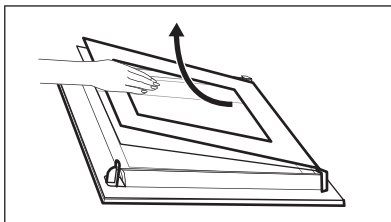
Paso 5 Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

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.

11.6 Cómo cambiar: Bombilla

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1

Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.

Paso 2

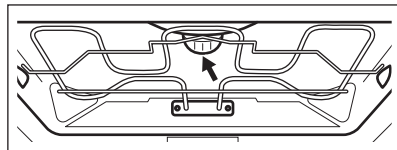
Desconecte el horno de la red.

Paso 3

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 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.

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): | |
| Número de producto (PNC) | |
| 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 | BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667 | |
| 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 | BPE546360M | 35.0 kg |
| | BPK546360M | 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 OK . | Seleccione el ajuste. | OK : pulse para confirmar el ajuste. | Ajuste el valor y pulse OK . |

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 |

Ajustes

| | | | | | |
|----|----------------------|-----------------------------------|----|-----------------------------|----------------------------|
| 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 |
| 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.







aeg.com

867371033-D-372023



CE