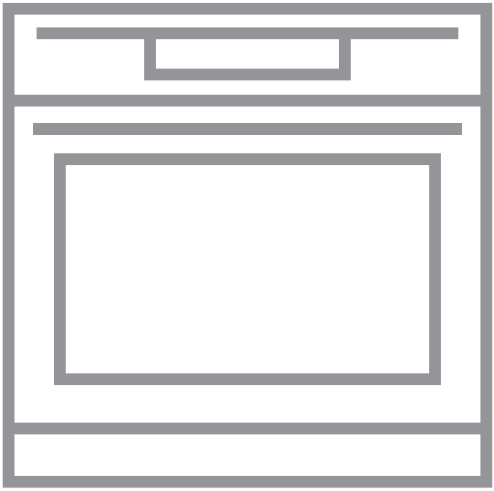
BG Ръководство за употреба 2
HR Upute za uporabu 40
CS Návod k použití 76
NL Gebruiksaanwijzing 112
EN User Manual 149
ET Kasutusjuhend 183
FR Notice d'utilisation 218
KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო 256
DE Benutzerinformation 296
EL Οδηγίες Χρήσης 335
HU Használati útmutató 373
LV Lietošanas instrukcija 410
LT Naudojimo instrukcija 446
PT Manual de instruções 483
RO Manual de utilizare 520
RU Инструкция по эксплуатации 557
SR Упутство за употребу 596
SK Návod na používanie 634
SL Navodila za uporabo 670
ES Manual de instrucciones 705
UK Інструкція 742

USER MANUAL



BPE556360M
BPK556360M

AEG

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.aeg.com/support

Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:
www.registeraeg.com

Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.
Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.
Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

⚠ Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

ⓘ Обща информация и съвети

Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....3

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....4
1.2 Обща безопасност.....4

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 6

2.1 Инсталация.....6
2.2 Електрическо свързване..... 7
2.3 Използване.....7
2.4 Грижа и почистване..... 8
2.5 Пиролитично почистване..... 9
2.6 Вътрешно осветление..... 9
2.7 Обслужване.....9
2.8 Изхвърляне.....10

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... 10

3.1 Общ преглед..... 10
3.2 Аксесоари..... 10

4. КОМАНДНО ТАБЛО.....11

4.1 Прибиращи се ключове..... 11
4.2 Преглед на контролния панел.... 11
4.3 Екран.....12

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....12

5.1 Първоначално почистване.....13
5.2 Начално предварително затопляне.....13

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....13

6.1 Как да настроите: Функции нагряване.....13
6.2 Функции нагряване..... 14
6.3 Бележки относно: Печене с влажност.....15
6.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....16
6.5 Помощ при готвене.....16

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... 21

7.1 Функции на часовника..... 21
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....21

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....23

8.1 Поставяне на аксесоари.....23
8.2 Термосонда..... 24

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....26

9.1 Заключване..... 26
9.2 Автоматично изключване.....26
9.3 Охлаждащ вентилатор..... 26

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... 27

10.1 Препоръки за готвене.....27
10.2 Печене с влажност.....27
10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....27
10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.....28

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....30

11.1 Бележки относно почистването.....30
11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната..... 30
11.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата 31
11.4 Начин на използване: Пиролитично почистване..... 31
11.5 Напомняне за почистване.....32
11.6 Как да премахнете и монтирате: Вратичка..... 32
11.7 Как да подмените: Лампа.....34

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....34

12.1 Как да постъпите, ако….....34
12.2 Данни за сервизно обслужване.....36

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....36

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта....36
13.2 Енергоспестяваща.....37

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....38

14.1 Меню.....38

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.... 39

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

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

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм

Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Риск от пожар или токов удар.

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

2.3 Използване

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.

- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Пиролитично почистване

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

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

2.6 Вътрешно осветление

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

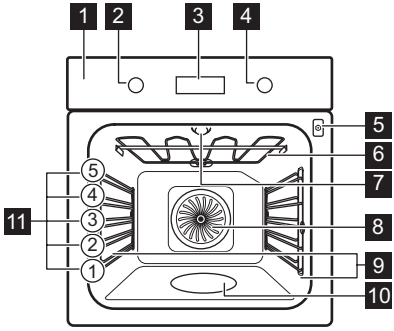
2.8 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

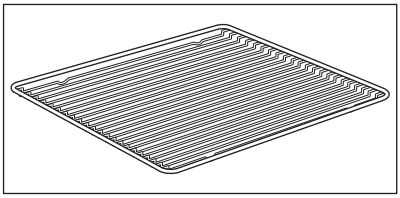
3.1 Общ преглед



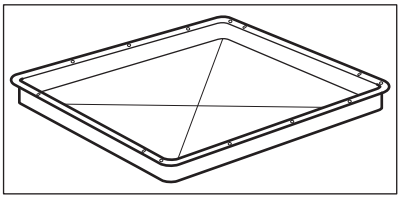
1 Контролен панел
2 Копче за функциите за нагряване
3 Екран
4 Копче за управление
5 Гнездо за включване на термосондата
6 Нагряващ елемент
7 Лампа
8 Вентилатор
9 Водачи за скара, отстраняеми
10 Вътрешна част на фурната
11 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

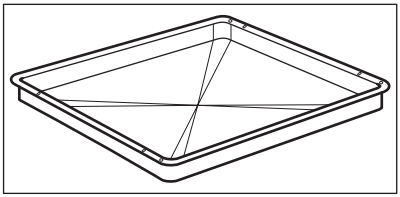
Скара/рафт
За съдове за готвене, тави за торти и печене.



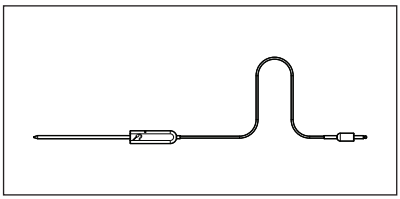
Тава за печене
За торти и бисквити.



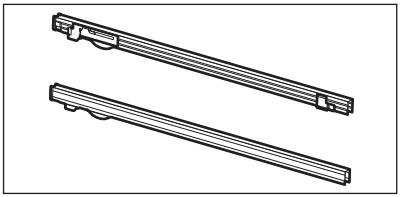
Съд за грил / печене
За печене или като съд за събиране на мазнина.



Термосонда
За измерване на температурата в храната.



Телескопични водачи
За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Прибиращи се ключове

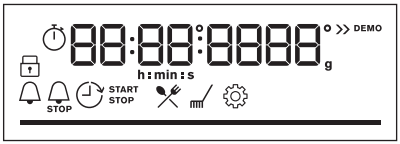
За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

4.2 Преглед на контролния панел

				OK		
Таймер	Бързо нагряване	Осветление	Термосонда	Потвърдете настройката	Натиснете	Завъртете ключа

Изберете функция за нагряване, за да включите уреда.
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.

4.3 Екран

	Екран със зададени функции на бутоните.

Индикатори на екрана

Основни индикатори				
Заключване	Помощ при готвене	Почистване	Настройки	Бързо нагряване
Индикатори на таймера				
Таймер	STOP Приключване	Отложен старт	Брояч	
Лента да напредъка - за температура или час. Лентата е цялата червена, когато уредът достигне зададената температура.		—		

Индикатор за готвене с пара	
Термосонда Индикатор	

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Преди първата употреба почистете празния уред и задайте час.			
			00:00 Настройте таймера. Натиснете: OK

5.2 Начално предварително затопляне

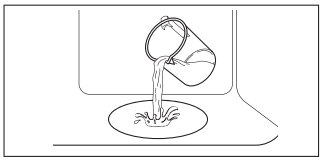
Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.	
Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 1 час.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 15 мин.
ⓘ От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.	

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1	Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
Стъпка 2	Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

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

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

6.2 Функции нагряване

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

Функция за затопляне	Приложение
Ниска влажност	За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба”, забележете: Печене с влажност.
Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
Меню	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

6.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 and EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1
Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди. За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

6.4 Как да настроите: Помощ при готвене

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

За някои ястия може да готвите и със следното:	Степента, при която ястието е приготвено:
• Термосонда	• Алангле • Средно изпечено • Добре изпечено

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
≡		P1 - P45	OK
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете OK.	Изберете ястието. Натиснете: OK	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

6.5 Помощ при готвене

Легенда	
	Термосонда наличен. Поставете Термосонда в най-дебелата част на ястието. Уредът се изключва, когато зададената Термосонда температурата е достигната.
	Количеството вода за функцията за пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.

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

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

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
12	**Печено телешко** (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	**2**; печена на ястието на **скара** Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.
13	**Печен свински врат или плешка**	1.5 - 2 кг	**2**; печена на ястието на **скара** След половината от времето за готвене обърнете месото.
14	**Дърпано свинско** (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	**2**; **тава за печене** Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
15	**Бонфиле, пряснo**	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	**2**; печене на ястието на **скара** Използвайте любимите си подправки.
16	**Свински ребра**	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки резервни ребра	**3**; **дълбок тиган** Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
17	**Агнешки бут с кост**	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	**2**; печете ястието в **тава за печене** Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
18	**Цяло пиле**	1 - 1.5 кг; пресни	**2**; 200 мл; касерол в **тава за печене** Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
19	**Половин пиле**	0.5 - 0.8 кг	**3**; **тава за печене** Използвайте любимите си подправки.
20	**Пилешки гърди**	180 - 200 г на парче	**2**; касерол на **скара** Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
21	**Пилешки бутчета, пресни**	-	**3**; **тава за печене** Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
22	**Патица, цяла**	2 - 3 кг	**2**; печена на ястието на **скара** Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
23	**Гъска, цяла**	4 - 5 кг	**2**; **дълбок тиган** Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
24	**Руло „Стефани“**	1 кг	**2**; **скара** Използвайте любимите си подправки.
25	**Цяла риба, на грил**	0.5 - 1 кгна риба	**2**; **тава за печене** Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.
26	**Филе от риба**	-	**3**; касерол на **скара** Използвайте любимите си подправки.
27	**Чийзкейк**	-	**2**; ∅ 28 см форма за торта на **скара**
28	**Ябълков кейк**	-	**2**; 100 - 150 мл; **тава за печене**
29	**Ябълков тарт**	-	**2**; форма за пай на **скара**
30	**Ябълков пай**	-	**2**; 100 - 150 мл; ∅ 22 см форма за пай на **скара**
31	**Брауни**	2 кг тесто	**3**; **дълбок тиган**
32	**Шоколадови мъфини**	-	**2**; 100 - 150 мл; форма за мъфини на **скара**

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
33	**Кейк с хлебна форма**	-	**2**; форма за хляб на **скара**
34	**Печени картофи**	1 кг	**2**; **тава за печене** Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
35	**Картофи с коричка**	1 кг	**3**; **тава за печене** с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарежете картофите на парчета.
36	**Гриловани смесени зеленчуци**	1 - 1.5 кг	**3**; **тава за печене** с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарежете зеленчуците на парчета.
37	**Крокети, замразени**	0.5 кг	**3**; **тава за печене**
38	**Пържени картофи, замразени**	0.75 кг	**3**; **тава за печене**
39	**Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста**	1 - 1.5 кг	**2**; касерола върху **скара**
40	**Картофен огретен** (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	**1**; касерола върху **скара** Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
41	**Прясна пица, тънка**	-	**2**; 100 мл; **тава за печене** с поставена хартия за печене
42	**Прясна пица, дебела**	-	**2**; **тава за печене** с поставена хартия за печене
43	**Киш**	-	**2**; тава за печене на **скара**

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
44	**Багета/ Чабата/Бял хляб**	0.8 кг	**2**; 150 мл; **тава за печене** с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
45	**Всички пълнозърнести /ръжени/типови хлябове във форма за хляб**	1 кг	**2**; 150 мл; **тава за печене** поставена хартия за печене / **скара**

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Функции на часовника

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

7.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	**Стъпка 2**	**Стъпка 3**

Как да настроите: Час от денонощието		
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете „Настройки“, „Час от денонощието“.	Настройте часовника.	Натиснете: OK.

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

Как да настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	**Стъпка 2**	На екрана се показва: 0:00 STOP	**Стъпка 3**	**Стъпка 4**
Изберете функция за затопляне и настройте температурата.	Натиснете няколко пъти: .		Задайте времето за готвене.	Натиснете: OK.
ⓘ Таймерът започва да отброява веднага.				

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

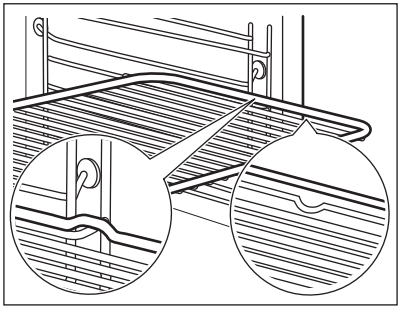
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

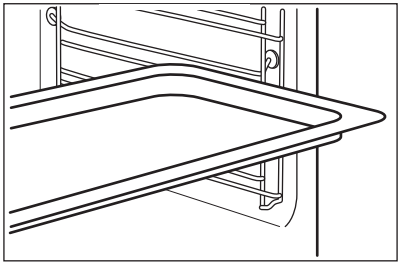
ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Поставяне на аксесоари

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

Скара/рафт:
Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



Тава за печене / Дълбока тава: Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.	

8.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

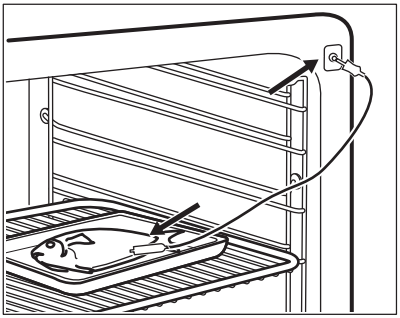
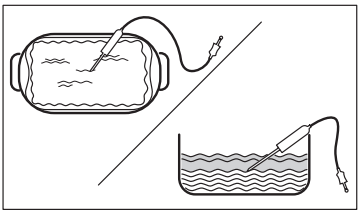
Трябва да се настроят две температури:	
°C Температурата на фурната.	Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:		
Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.

Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
Стъпка 3	Въведете: Термосонда.

Месо, домашни птици и риба	**Касерола**

Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.
	

Стъпка 4	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.
Стъпка 5	– натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
Стъпка 6	OK - натиснете, за да потвърдите. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
Стъпка 7	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Заключване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.		
Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, контролният панел е заключен.		
OK	OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.	OK - натиснете и задръжте, за да я изключите.
3 x - премигва, когато заключването е включено.		

9.2 Автоматично изключване

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

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

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

9.3 Охлаждащ вентилатор

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

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.
Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.
Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

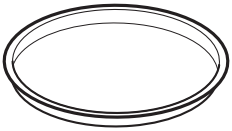
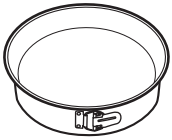
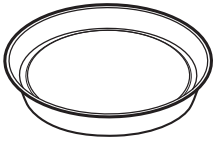
10.2 Печене с влажност

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

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

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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

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

10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.
Печене на едно ниво - печене в тави

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

Печене на едно ниво - бисквити
Използвайте третото ниво на фурната.

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

Печене на няколко нива - бисквити

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

Грил
Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.
Гриловайте на максималната температура.

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

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване	Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

Аксесоари	Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялната
	Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

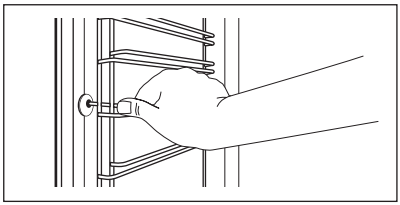
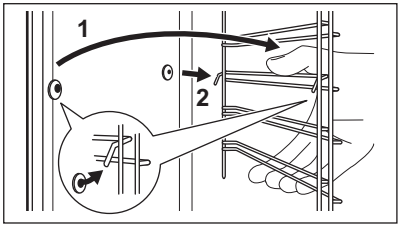
11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

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

11.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

11.4 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Има риск от изгаряния.

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

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

Пиролитично почистване	
Стъпка 1	Влезте в менюто: Почистване mm/.

Опция	**Времетраене**
C1 - Леко почистване	1 h

Пиролитично почистване	
C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
C3 - Цялостно почистване	3 h
Стъпка 2	OK – натиснете, за да изберете програмата за почистване.
Стъпка 3	OK – натиснете, за да започнете почистването.
Стъпка 4	След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
ⓘКогато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: ⊡.	

Когато чистенето приключи:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

11.5 Напомняне за почистване

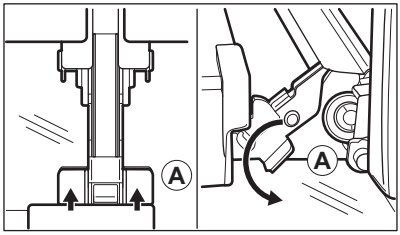
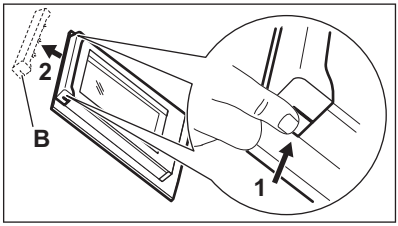
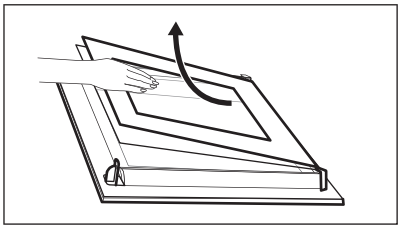
Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.	
⁄ мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.	За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

11.6 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Вратата е тежка.

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

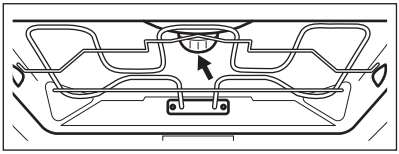
Стъпка 1	Отворете вратата изцяло.	
Стъпка 2	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.	
Стъпка 3	Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.	
Стъпка 4	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
Стъпка 5	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
Стъпка 6	Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.	
Стъпка 7	Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.	
Стъпка 8	След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.	
Стъпка 9	Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.	

11.7 Как да подмените: Лампа

ВНИМАНИЕ!
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:		
Стъпка 1	**Стъпка 2**	**Стъпка 3**
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.	
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.	
Стъпка 3	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.	
Стъпка 4	Поставете стъкления капак.	

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако…

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

Уредът не се включва или не нагрява	
Проблем	**Проверете дали...**

Уредът не се включва или не нагрява	
Не можете да активирате или да работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Вратичката на уреда е затворена.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заключването е изключено.

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

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

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

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

12.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.
Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни.
Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Индекс на енергийна ефективност	81.2

Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	BPE556360M	35.0 кг
	BPK556360M	35.0 кг

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

13.2 Енергоспестяваща

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

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.
Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.
Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.
Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.
Готвене с вентилатор
При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.
Остатъчна топлина
Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.
Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.
Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна
Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.
Готвене с изключена лампичка
Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.
Печене с влажност
Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.
Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
☰ - изберете, за да влезете в Меню.	Изберете опцията от Меню структурата и натиснете OK.	Изберете настройката.	OK – натиснете, за да потвърдите настройката.	Настройте стойността и натиснете OK.
Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.				

Меню структура		
Помощ при готвене	Почистване	Настройки

Настройки					
01	Час от денонощието	Промяна	02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	04	Сила на звук. сигнал	1 - 4

Настройки					
05	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	06	Брояч	Вкл. / Изкл.
07	Осветление	Вкл. / Изкл.	08	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
09	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.	10	Демо режим	Активиращ код: 2468
11	Софтуерна версия	Проверка	12	Зануляване на настройките	Да/Не

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♲. Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа🗑, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

ZA SAVRŠENE REZULTATE

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

Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.aeg.com/support

Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:
www.registeraeg.com

Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.
Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj. Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

⚠ Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

ⓘ Opće informacije i savjeti

Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....41

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....41
1.2 Opća sigurnost.....42

2. SIGURNOSNE UPUTE..... 43

2.1 Instalacija.....43
2.2 Električni priključak..... 44
2.3 Primjena.....45
2.4 Održavanje i čišćenje.....45
2.5 Pirolitičko čišćenje..... 46
2.6 Unutarnje osvjetljenje..... 46
2.7 Servis.....46
2.8 Zbrinjavanje..... 47

3. OPIS PROIZVODA.....47

3.1 Opći pregled..... 47
3.2 Dodatna oprema.....47

4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....48

4.1 Uvlačive tipke.....48
4.2 Pregled upravljačke ploče.....48
4.3 Zaslon.....49

5. PRIJE PRVE UPORABE..... 50

5.1 Početno čišćenje.....50
5.2 Početno predgrijavanje.....50

6. SVAKODNEVNA UPORABA..... 50

6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice....50
6.2 Funkcije pećnice.....51
6.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....52
6.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju..... 53

6.5 Pomoć pri kuhanju..... 53

7. FUNKCIJE SATA.....58

7.1 Funkcije sata.....58
7.2 Kako postaviti: Funkcije sata..... 58

8. KORIŠTENJE PRIBORA..... 59

8.1 Umetanje dodatne opreme..... 60
8.2 Senzor za hranu..... 60

9. DODATNE FUNKCIJE.....62

9.1 Blokiranje.....62
9.2 Automatsko isključivanje.....62
9.3 Ventilator za hlađenje..... 62

10. SAVJETI.....63

10.1 Preporuke za kuhanje.....63
10.2 Vlažno pečenje..... 63
10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci..... 63
10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove..... 64

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....66

11.1 Napomene za čišćenje..... 66
11.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti..... 66
11.3 Kako ukloniti: Nosači police 66
11.4 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje..... 67
11.5 Podsjetnik Za Čišćenje..... 68
11.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata.....68
11.7 Kako zamijeniti: Žarulju.....69

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....70

12.1 Što učiniti ako 70
12.2 Podaci o servisu..... 72

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... 72

13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu.....72
13.2 Ušteda energije.....73

14. STRUKTURA IZBORNIKA..... 74

14.1 Izbornik..... 74

15. BRIGA ZA OKOLIŠ..... 75

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

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

1.2 Opća sigurnost

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

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače 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 postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.
- Ugrađena jedinica mora udovoljavati zahtjevima stabilnosti prema normi DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm

Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

2.2 Električni priključak

⚠ **UPOZORENJE!**
Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili 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 uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena

⚠ **UPOZORENJE!**
Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

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

⚠ **UPOZORENJE!**
Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje

⚠ **UPOZORENJE!**
Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.

- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 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 prolijevajte 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, posuđu 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.

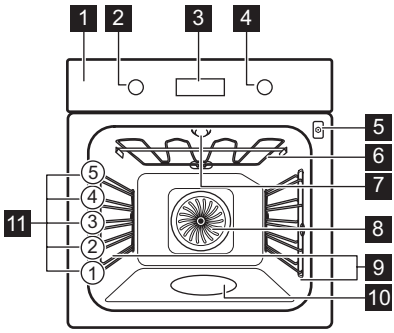
2.8 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!
Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

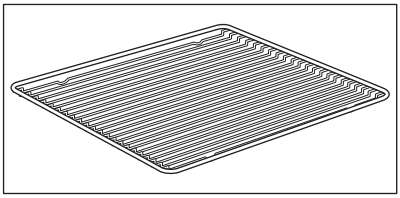
3.1 Opći pregled



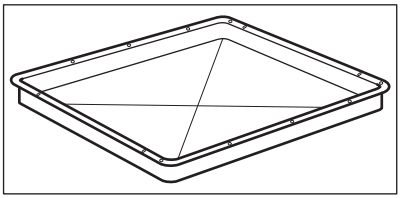
1 Upravljačka ploča
2 Regulator funkcija pećnice
3 Zaslon
4 Upravljački okretni gumb
5 Utičnica za senzor za hranu
6 Toplinski element
7 Žarulja
8 Ventilator
9 Nosač polica, uklonjiv
10 Udubljenje u unutrašnjosti
11 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

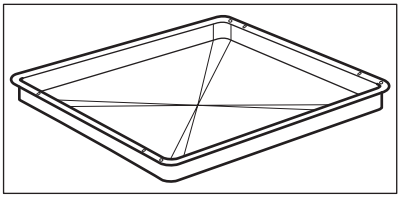
Mreža za pečenje
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



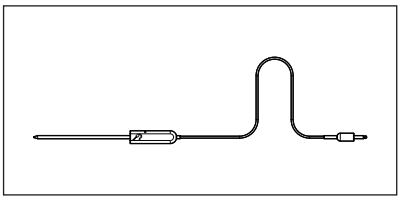
Pekač za pecivo
Za torte i biskvite.



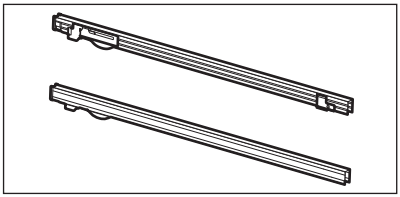
Duboka plitica za roštilj/prženje
Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



Senzor za hranu
Za mjerenje temperature unutar hrane.



Teleskopske vodilice
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



4. UPRAVLJAČKA PLOČA

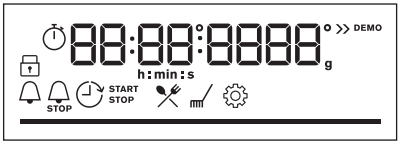
4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

4.2 Pregled upravljačke ploče

Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvijetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku	Pritisnite	Okrenite regulator
Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja.						
Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.						

4.3 Zaslon

	Zaslon s ključnim funkcijama.

Indikatori zaslona

Osnovni pokazatelji				
Blokiranje	Pomoć pri kuhanju	Čišćenje	Postavke	Brzo zagrijavanje
Indikatori tajmera				
Zvučni alarm	STOP Vrijeme završetka	Vrijeme odgode	Tajmer prema gore	
Traka napretka - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.				

Pokazatelj kuhanja na pari	
Senzor za hranu indikator	

5. PRIJE PRVE UPORABE

⚠ **UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:			
			00:00 Postavite vrijeme. Pritisnite OK.

5.2 Početno predgrijavanje

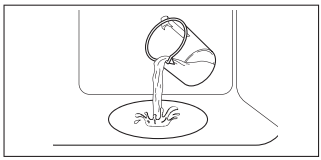
Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.	
1. korak	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Pustite pećnicu da radi 1 h.
3. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Pustite pećnicu da radi 15 minuta.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

6. SVAKODNEVNA UPORABA

⚠ **UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

1. korak	Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. korak	Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

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

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

6.2 Funkcije pećnice

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

Funkcija pećnice	Aplikacija
Niska vlažnost	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koricu tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

6.3 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). 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 energetskom učinkovitošću.
Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.
Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

6.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

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

Za neka jela možete također kuhati s:	Stupanj na kojem se jelo kuha:
• Senzor za hranu	• Slabo pečeno • Srednje pečeno • Dobro pečeno

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
		P1 - P45	OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK.	Odaberite jelo. Pritisnite OK.	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.

6.5 Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Senzor za hranu dostupno. Postavite Senzor za hranu u najdeblji dio jela. Uređaj se isključuje kad je postavljena Senzor za hranu temperatura postignuta.
	Količina vode za parnu funkciju.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police.

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

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
1	**Goveđe pečenje, slabo pečeno**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	**2**; **pekač za pecivo** Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
2	**Goveđe pečenje, srednje pečeno**		
3	**Goveđe pečenje, dobro pečeno**		
4	**Odrezak, srednje pečen**	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	**3**;jelo pečeno na **mreži za pečenje** Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
5	**Goveđe pečenje / pirjano** (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	**2**; jelo pečeno na **mreži za pečenje** Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
6	**Goveđe pečenje, slabo pečeno** (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	**2**; **pekač za pecivo** Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
7	**Goveđe pečenje, srednje pečeno** (sporo pečenje)		
8	**Goveđe pečenje, dobro pečeno** (sporo pečenje)		
9	**Filet, slabo pečen** (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	**2**; **pekač za pecivo** Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
10	**Filet, srednje pečen** (sporo pečenje)		
11	**Filet, pečen** (sporo pečenje)		
12	**Teleće pečenje** (npr. plećka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	**2**;jelo pečeno na **mreži za pečenje** Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
13	**Pečena svinjetina, vrat ili plećka**	1.5 - 2 kg	**2**;jelo pečeno na **mreži za pečenje** Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
14	**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.
15	**Pečenica, svježa**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	**2**; jelo pečeno na **mreži za pečenje** Koristite svoje omiljene začine.
16	**Svinjska rebrica**	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.
17	**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.
18	**Cijelo pile**	1 - 1.5 kg; svježe	**2**; 200 ml; složenac na **pekaču za pecivo** Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
19	**Polovica pileta**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **prekač za pecivo** Koristite svoje omiljene začine.
20	**Pileća prsa**	180 - 200 g po komadu	**2**; složenac na **mreži za pečenje** Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.
21	**Pileći batak, svježi**	-	**3**; **pekač za pecivo** Ako ste pileće batake prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
22	**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.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
23	**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.
24	**Mesna štruca**	1 kg	**2**; **mreža za pečenje** Koristite svoje omiljene začine.
25	**Cijela riba, na roštilju**	0.5 - 1 kgpo ribi	**2**; **pekač za pecivo** Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
26	**Riblji filet**	-	**3**; složenac na **mreži za pečenje** Koristite svoje omiljene začine.
27	**Torta od sira**	-	**2**; ∅ 28 cm kalup za kore na **mreži za pečenje**
28	**Torta od jabuka**	-	**2**; 100 - 150 ml; **pekač za pecivo**
29	**Tart od jabuka**	-	**2**; kalup za pitu na **mreži za pečenje**
30	**Pita od jabuka**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm kalup za pitu na **mreži za pečenje**
31	**Čokoladni kolačići (tzv. brownies)**	2 kg tijesta	**3**; **duboka tava**
32	**Čokoladni muffini**	-	**2**; 100 - 150 ml; pekač za muffine na **mreži za pečenje**
33	**Kolač štruca**	-	**2**; kalup za štrucu na **mreži za pečenje**
34	**Pečeni krumpiri**	1 kg	**2**; **pekač za pecivo** Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
35	**Kroketi**	1 kg	**3**; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
36	**Grilano miješano povrće**	1 - 1.5 kg	**3**; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
37	**Kroketi, smrznuti**	0.5 kg	**3**; **pekač za pecivo**
38	**Pommes, smrznuti**	0.75 kg	**3**; **pekač za pecivo**
39	**Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine**	1 - 1.5 kg	**2**; složenac na **mreži za pečenje**
40	**Zapečeni krumpir** (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	**1**; složenac na **mreži za pečenje** Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
41	**Pizza svježa, tanka**	-	**2**; 100 ml; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje
42	**Pizza svježa, debela**	-	**2**; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje
43	**Quiche**	-	**2**; kalup za pečenje na **mreži za pečenje**
44	**Baguette / ciabatta / bijeli kruh**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
45	**Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh**	1 kg	**2**; 150 ml; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje / **mrežom za pečenje**

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
Zvučni alarm	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
STOP **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**
	Na zaslonu se prikazuje: 0:00		
Pritisnite: .		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.

Kako podesiti: Zvučni alarm
ⓘ Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

Kako podesiti: Vrijeme kuhanja				
1. korak	**2. korak**		**3. korak**	**4. korak**
		Na zaslonu se prikazuje: 0:00 STOP		
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta: ⏲.		Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.
ⓘ Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.				

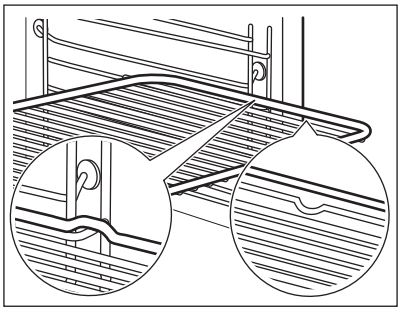
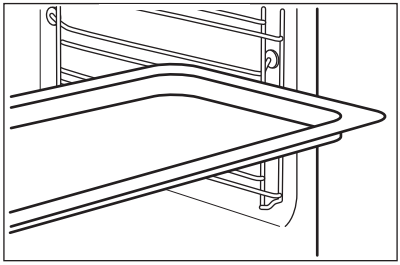
Kako podesiti: Vrijeme odgode							
1. korak	**2. korak**		**3. korak**	**4. korak**		**5. korak**	**6. korak**
		Na zaslonu se prikazuje: sat ⏲ POČETAK			Na zaslonu se prikazuje: --:-- ⏲ ZAUSTAVI		
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta: ⏲.		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	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.

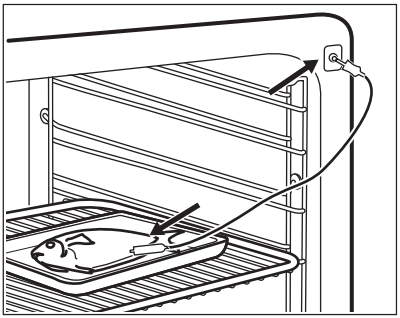
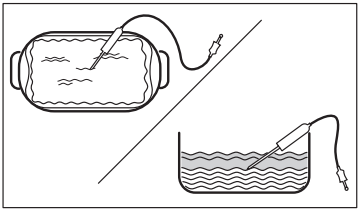
Potrebno je podesiti dvije temperature:	
°C Temperatura pećnice.	Temperaturu jezgre.

Za najbolje rezultate kuhanja:		
Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.	Ne koristite za tekuća jela.	Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

Način upotrebe: Senzor za hranu

1. korak	Uključite pećnicu.

2. korak	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. korak	Umetnite: Senzor za hranu.

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

4. korak	Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.
5. korak	- pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. korak	OK - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
7. korak	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. ⚠ **UPOZORENJE!** Postoji opasnost od opeklina jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije 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	OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.	OK - pritisnite i držite za isključivanje.
3 x - bljeska kad je blokiranje uključeno.		

9.2 Automatsko isključivanje

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

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

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje 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.

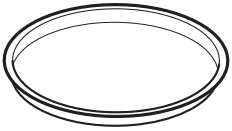
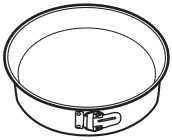
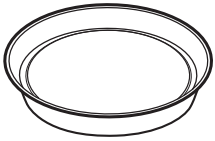
10.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.
Koristite treći položaj police u pećnici.

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

10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

 **Tava za pizzu**	 **Posuda za pečenje**	**Ramekin posude**	 **Kalup za flan**
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

10.4 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.

Dodatna oprema	Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.
	Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

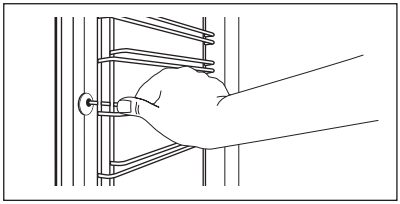
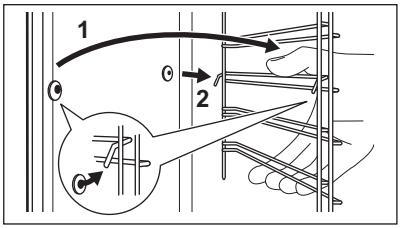
11.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

1. korak	2. korak	3. korak
Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.	Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.	Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.
Za funkciju: Niska vlažnost očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.		

11.3 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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

11.4 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.

⚠ **UPOZORENJE!**
Postoji rizik od opeklina.

⚠ **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 uklonjive nosače polica.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.

Pirolitičko čišćenje	
1. korak	Uđite u izbornik: Čišćenje .
Opcija	**Trajanje**
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min

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

Kada čišćenje završi:		
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Unutrašnjost očistite mekanom krpom.	S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

11.5 Podsjetnik Za Čišćenje

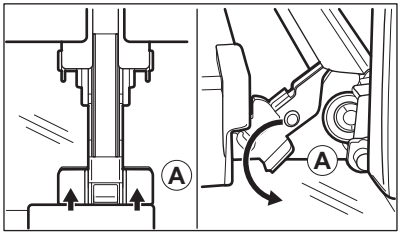
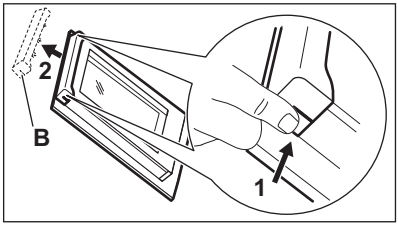
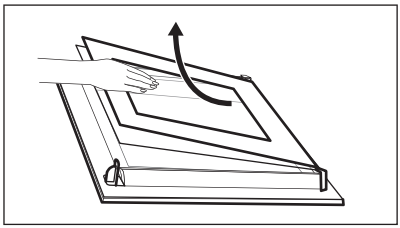
Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.	
mm bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.	Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

11.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

⚠ **UPOZORENJE!**
Vrata su teška.

⚠ **OPREZ!**
Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

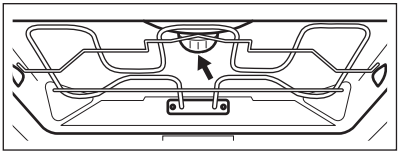
1. korak	Potpuno otvorite vrata.	
2. korak	Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.	
3. korak	Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.	
4. korak	Uhvatite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.	
5. korak	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.	
6. korak	Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.	
7. korak	Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
8. korak	Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.	
9. korak	Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.	

11.7 Kako zamijeniti: Žarulju

⚠ **UPOZORENJE!**
Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	**2. korak**	**3. korak**
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Gornja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.	
2. korak	Očistite stakleni poklopac.	
3. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.	
4. korak	Postavite stakleni poklopac.	

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

⚠ **UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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

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 uključuje ili se ne zagrijava	
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.

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

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje…	**Provjerite ako ...**
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.
Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.	

Čišćenje	
Problem	**Provjerite ako ...**

Čišćenje	
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.
Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:	
Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1

Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

13.2 Ušteda energije

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

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.
Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.
Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.
Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.
Kuhanje s ventilatorom
Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.
Preostala toplina
Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.
Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje. Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.
Održavajte jela toplim
Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.
Kuhanje s isključenim svjetlom
Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.
Vlažno pečenje
Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.
Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
☰ - odaberite za ulazak u Izbornik.	Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite 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 zaustavljanje 2 - Alarm	06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
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.

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:
www.aeg.com/support

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:
www.registeraeg.com

Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.
Tyto informace naleznete na typovém štítku.

⚠ Varování / Důležité bezpečnostní informace

ⓘ Všeobecné informace a rady

Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....77

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....77
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....78

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 79

2.1 Instalace..... 79
2.2 Připojení k elektrické síti.....80
2.3 Použití.....81
2.4 Čištění a údržba.....81
2.5 Pyrolytické čištění.....82
2.6 Vnitřní osvětlení.....82
2.7 Servis.....83
2.8 Likvidace.....83

3. POPIS SPOTŘEBIČE..... 83

3.1 Celkový pohled..... 83
3.2 Příslušenství..... 83

4. OVLÁDACÍ PANEL.....84

4.1 Zasunovací ovladače.....84
4.2 Přehled ovládacího panelu..... 84
4.3 Displej.....85

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... 85

5.1 První čištění.....86
5.2 První předehřátí.....86

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....86

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce..... 86
6.2 Pečicí funkce..... 87
6.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....88
6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....88
6.5 Podporované Vaření.....89

7. FUNKCE HODIN.....94

7.1 Funkce hodin..... 94
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin..... 94

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....96

8.1 Vkládání příslušenství.....96
8.2 Pečicí sonda..... 97

9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....98

9.1 Zámek.....98
9.2 Automatické vypnutí..... 99
9.3 Chladicí ventilátor..... 99

10. TIPY A RADY.....99

10.1 Doporučení k pečení.....99
10.2 Vlhký horkovzduch.....99
10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....100
10.4 Tabulky vaření pro zkušebny.....100

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....102

11.1 Poznámky k čištění.....102
11.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby..... 103
11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky 103
11.4 Pokyny k použití: Pyrolytická čisticí..... 104
11.5 Připomínka čištění..... 105
11.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka...105
11.7 Jak vyměnit: Osvětlení.....106

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....107

12.1 Co dělat, když…..... 107
12.2 Servisní údaje..... 108

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....109

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku..... 109
13.2 Úspora energie..... 110

14. STRUKTURA NABÍDKY.....110

14.1 Nabídka..... 110

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....111

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 běžnému domácímu 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 přemisťování 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, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.

- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- 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 neumisťujte 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. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Pyrolytické čištění

⚠ **VAROVÁNÍ!**
V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním předehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
  - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pozorně si pročtěte 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 předehřívání 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 předehřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

2.6 Vnitřní osvětlení

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

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

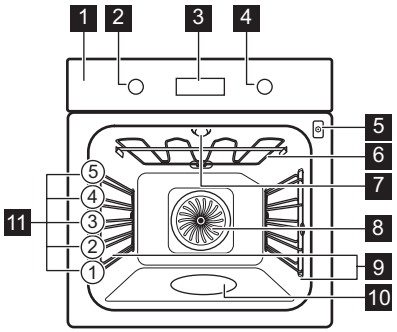
2.8 Likvidace

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

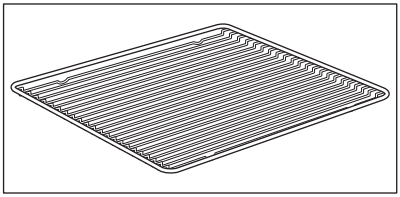
3.1 Celkový pohled



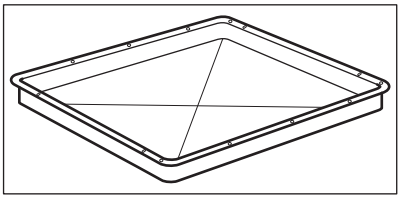
1 Ovládací panel
2 Volič pečicích funkcí
3 Displej
4 Ovladač
5 Zásuvka pro pečicí sondu
6 Topné těleso
7 Osvětlení
8 Ventilátor
9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
10 Vlis vnitřku trouby
11 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

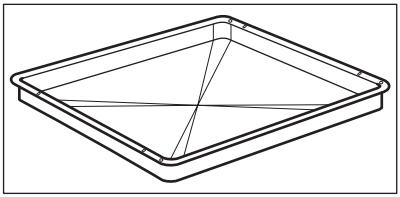
Tvarovaný rošt
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



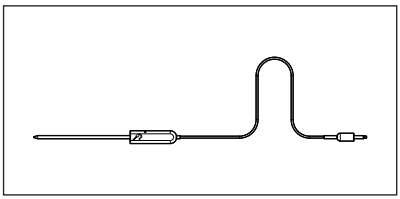
Plech na pečení
Pro koláče a sušenky.



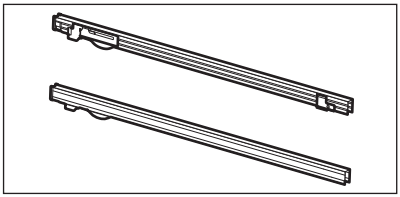
Hluboký pekáč/plech
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



Pečicí sonda
Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zasunovací ovladače

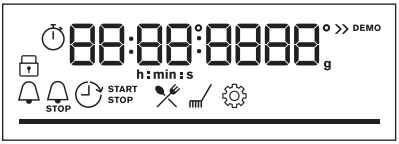
Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

4.2 Přehled ovládacího panelu

				OK		
Časo-vač	Rychlé zahřátí	Osvě-tlení	Pečicí sonda	Potvrzení nastavení	Stiskněte	Otočte ovlada-čem

K zapnutí spotřebiče zvolte pečicí funkci.
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích 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	STOP Čas ukončení	Časový odklad	Časovač	
Stavová lišta – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.		—		

Ukazatel pečení v páře	
Pečicí 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 předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.	
Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci . Nechte troubu pracovat 15 minut.
ⓘ. Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.	

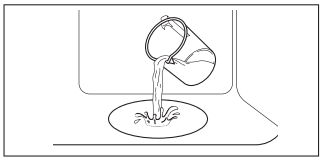
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

⚠ **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.

Dušení			
Přesvědčte se, že je trouba chladná.			
Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**	**Krok 4**

Dušení			
			Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti. Vložte jídlo do trouby.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z konoutku.	Vyberte funkci dušení.	Nastavte teplotu.	
ⓘ Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.			

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

6.2 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
Nízká vlhkost	K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.

Pečicí funkce	Použití
Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
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: 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.

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 - P45	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. Po dosažení nastavené teploty se Pečicí sonda spotřebič vypne.
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započetím pečení spotřebič předehřejte.
	Poloha roštu.

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

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
1	**Hovězí pečeně, nepropečená**	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.
2	**Hovězí pečeně, středně propečená**		
3	**Hovězí pečeně, dobře propečená**		
4	**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.
5	**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.
6	**Hovězí pečeně, nepropečená** (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.
7	**Hovězí pečeně, středně propečená** (nízkoteplotní pečení)		
8	**Hovězí pečeně, dobře propečená** (nízkoteplotní pečení)		

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
9	**Filet, nepropečený** (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.
10	**Filet, středně propečený** (nízkoteplotní pečení)		
11	**Filet, propečený** (nízkoteplotní pečení)		
12	**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.
13	**Pečeně z vepřové krkovice nebo plecka**	1.5 - 2 kg	**2**; pečicí mísa na **tvarovaném roštu** V polovině doby pečení maso obraťte.
14	**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.
15	**Kýta, čerstvá**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	**2**; pečicí mísa na **tvarovaném roštu** Použijte své oblíbené koření.
16	**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.
17	**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.
18	**Celé kuře**	1 - 1.5 kg; čerstvá	**2**; 200 ml; zapékací mísa na **plechu na pečení** Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
19	**Půlka kuřete**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **plech na pečení** Použijte své oblíbené koření.
20	**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.
21	**Kuřecí stehna, čerstvá**	-	**3**; **plech na pečení** Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
22	**Kachna, celá**	2 - 3 kg	**2**; pečicí mísa na **tvarovaném roštu** Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
23	**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.
24	**Sekaná**	1 kg	**2**; **tvarovaný rošt** Použijte své oblíbené koření.
25	**Celá ryba, grilovaná**	0.5 - 1 kgna rybu	**2**; **plech na pečení** Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.
26	**Rybí filé**	-	**3**; zapékací mísa na **tvarovaném roštu** Použijte své oblíbené koření.
27	**Tvarohový koláč**	-	**2**; ∅ 28cm rozkládací forma na pečení na**tvarovaném roštu**
28	**Jablečný koláč**	-	**2**; 100 - 150 ml; **plech na pečení**
29	**Jablečný koláč**	-	**2**; forma na koláč na **tvarovaném roštu**

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
30	**Jablečný koláč**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22cm forma na koláč na **tvarovaném roštu**
31	**Brownies - čokoládové sušenky**	2 kg těsta	**3**; **hluboký pekáč**
32	**Čokoládové muffiny**	-	**2**; 100 - 150 ml; plech na muffiny na **tvarovaném roštu**
33	**Biskupský chlebíček**	-	**2**; forma na biskupský chlebíček na **tvarovaném roštu**
34	**Pečené brambory**	1 kg	**2**; **plech na pečení** Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
35	**Americké brambory**	1 kg	**3**; **plech na pečení** vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.
36	**Grilovaná zelenina**	1 - 1.5 kg	**3**; **plech na pečení** vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.
37	**Krokety, zmražené**	0.5 kg	**3**; **plech na pečení**
38	**Brambory, zmražené**	0.75 kg	**3**; **plech na pečení**
39	**Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin**	1 - 1.5 kg	**2**; zapékací mísa na **tvarovaném roštu**
40	**Zapečené** brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	**1**; zapékací mísa na **tvarovaném roštu** Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
41	**Čerstvá pizza, tenká**	-	**2**; 100 ml; **plech na pečení** vyložený pečicím papírem

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Funkce hodin

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

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**

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

Jak nastavit: Minutka			
Krok 1		**Krok 2**	**Krok 3**
	Na displeji se zobrazí: 0:00		
Stiskněte: ⏲.		Nastavte Minutka	Stiskněte: OK.
ⓘ Časovač začne okamžitě odpočítávat.			

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

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

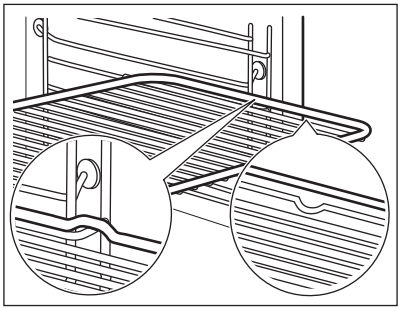
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

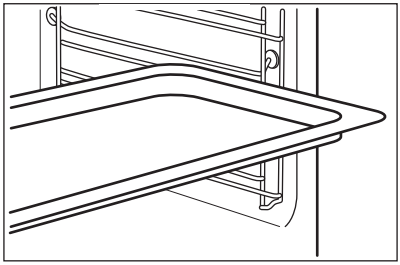
VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt:
Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč: Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.	

8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

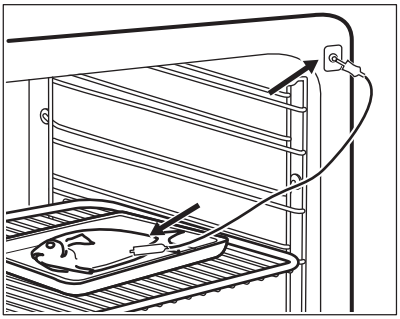
Lze nastavit dvě teploty:	
°C Teplota trouby.	Teplota ve středu pokrmu.

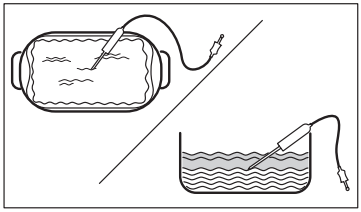
Pro dosažení nejlepších výsledků:		
Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

Pokyny k použití: Pečicí sonda

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 špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda 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 měla dotýkat dna zapékací mísy.





Krok 4	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
Krok 5	– stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
Krok 6	OK – stisknutím potvrďte. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
Krok 7	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. ⚠ **VAROVÁNÍ!** Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. 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	OK – stisknutím a podržením funkci zapnete. Zazní zvukový signál.	OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.
ⓘ 3× 🔒 – bliká při zapnutí zámku.

9.2 Automatické vypnutí

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

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

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

9.3 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

ⓘ

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

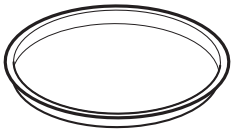
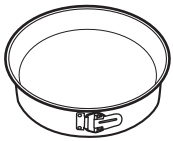
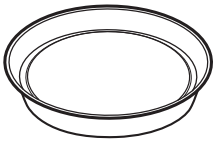
10.2 Vlhký horkovzduch

Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže. Použijte třetí polohu roštu.

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

10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcují 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 zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě

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

Pečení na jedné úrovni – sušenky
Použijte třetí polohu roštu.

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

Víceúrovňové pečení – sušenky

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

		°C	min	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 55	2 / 4
Jablečný koláč, 1 plechová forma na roštu (Ø 20 cm)	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2 / 4

Gril
Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.
Grilujte s maximálním nastavením teploty.

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

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Čisticí prostředky	Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.

Každodenní použití	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství	Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.
	Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

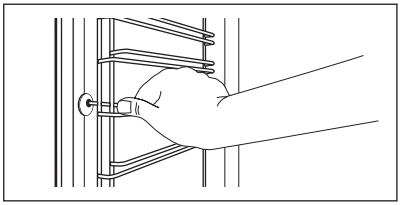
11.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

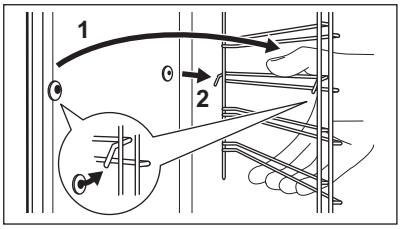
Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

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

11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	

Krok 3	Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.	
Krok 4	Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.	

11.4 Pokyny k použití: Pyrolytická čisticí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čisticí.

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Hrozí nebezpečí popálení.

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

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

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

Pyrolytická čisticí
ⓘ 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 vytřete měkkým hadříkem.	Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

11.5 Připomínka čištění

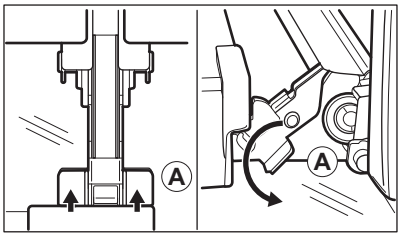
Trouba vás upozorní, kdy je nutné ji vyčistit pomocí pyrolytického čištění.	
bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sekund.	K vypnutí připomínky zadejte Nabídka a zvolte Nastavení, Připomínka čištění.

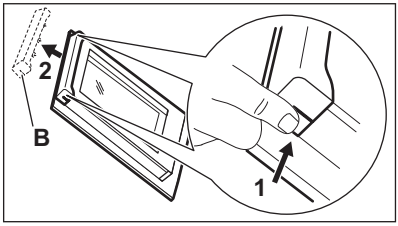
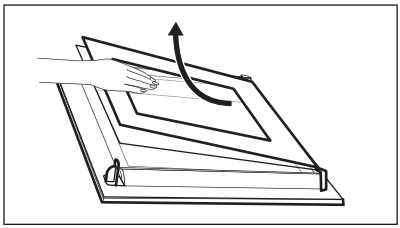
11.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Dvířka jsou těžká.

⚠ **POZOR!**
Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu.
Sklo může prasknout.

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

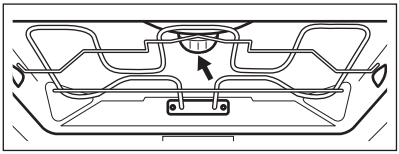
Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
Krok 7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

11.7 Jak vyměnit: Osvětlení

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:		
Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.	
Krok 3	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
Krok 4	Nasaďte 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...**

Součásti	
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka Pečicí sonda je zcela zasunutá do zásuvky.

Chybové kódy	
Na displeji se zobrazuje…	**Zkontrolujte, zda...**
Err C2	Vytáhli jste zástrčku Pečicí sonda ze zásuvky.
Err C3	Dvířka spotřebiče jsou zavřená nebo není rozbitý zámek dveří.
Err F102	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Err F102	Zámek dveří není rozbitý.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Pokud se na displeji zspotřebič obrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.	

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

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.
Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku

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

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 nádobí.
Je-li to možné, spotřebič před pečením nepředehřívejte.
Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.
Horkovzdušné pečení
Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.
Zbytkové teplo
Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí 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 potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.
Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.				

Nabídka struktura		
Podporované Vaření	Čištění	Nastavení

Nastavení					
01	Denní čas	Změnit	02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	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 vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 113

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen..... 113
1.2 Algemene veiligheid.....114

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....115

2.1 Installeren..... 115
2.2 Elektrische aansluiting.....116
2.3 Gebruik..... 117
2.4 Onderhoud en reiniging..... 118
2.5 Pyrolytische reiniging.....118
2.6 Binnenverlichting..... 119
2.7 Service.....119
2.8 Verwijdering.....119

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT... 120

3.1 Algemeen overzicht..... 120
3.2 Accessoires..... 120

4. BEDIENINGSPANEEL.....121

4.1 Verzonken knoppen.....121
4.2 Overzicht bedieningspaneel..... 121
4.3 Display..... 122

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... 122

5.1 Eerste reiniging.....123
5.2 Eerste voorverwarming.....123

6. DAGELIJKS GEBRUIK..... 123
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.... 123
6.2 Verwarmingsfuncties..... 124
6.3 Notities over: Warmelucht (vochtig)..... 125
6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent. 126
6.5 Kook- En Bakassistent.....126
7. KLOKFUNCTIES..... 131
7.1 Klokfuncties..... 131
7.2 Instellen: Klokfuncties..... 131
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES..... 133
8.1 Accessoires plaatsen.....133
8.2 Voedselsensor..... 133
9. EXTRA FUNCTIES..... 135
9.1 Blokkering..... 135
9.2 Automatische uitschakeling..... 135
9.3 Koelventilator..... 136
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....136
10.1 Kookadviezen..... 136
10.2 Warmelucht (vochtig).....136
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires..... 137
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....137
11. ONDERHOUD EN REINIGING..... 139
11.1 Opmerkingen over de reiniging..139
11.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte..... 139
11.3 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....139
11.4 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging.....140
11.5 Reinigingsherinnering..... 141
11.6 Verwijderen en installeren: Deur141
11.7 Hoe te vervangen: Lamp..... 142
12. PROBLEEMOPLOSSING.....143
12.1 Wat te doen als.....143
12.2 Service-informatie.....145
13. ENERGIEZUINIGHEID.....145
13.1 Productinformatie en productinformatieblad..... 145
13.2 Energiebesparing.....146
14. MENUSTRUCTUUR.....147
14.1 Menu.....147
15. MILIEUBESCHERMING..... 148

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen

jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

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

1.2 Algemene veiligheid

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

vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

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

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

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.

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

2.3 Gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

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

⚠ **WAARSCHUWING!**
Risico op schade aan het apparaat.

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

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

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Pyrolytische reiniging

⚠ **WAARSCHUWING!**
Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolitische modus.

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

- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Binnenverlichting

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

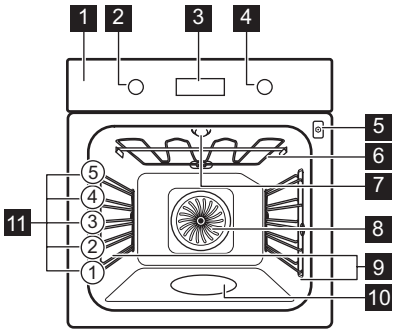
2.8 Verwijdering

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

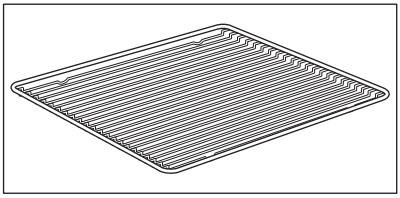
3.1 Algemeen overzicht



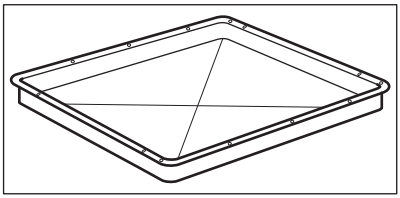
1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Display
4 Bedieningsknop
5 Opening voor de voedselsensor
6 Verwarmingselement
7 Lamp
8 Ventilator
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Uitholling reliëf
11 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

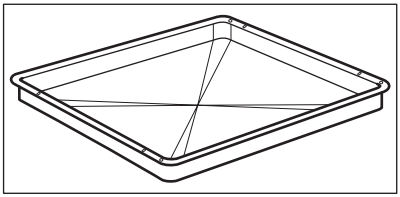
Bakrooster
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



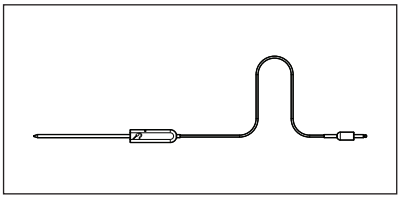
Bakplaat
Voor gebak en koekjes.



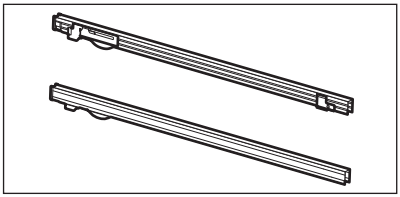
Grill-/braadpan
Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



Voedselsensor
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Telescopische geleiders
Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.



4. BEDIENINGSPANEEL

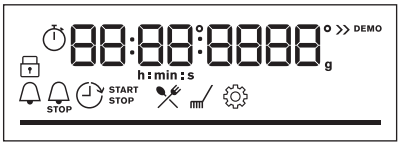
4.1 Verzonken knoppen

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

4.2 Overzicht bedieningspaneel

				OK		
Timer	Snel op-warmen	Bin-nen-ver-lich-ting	Voedsel-sensor	Instelling bevestigen	Druk op	Draai aan de knop
Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen.						
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.						

4.3 Display

	Display met toetsfuncties.

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren				
Blokkering	Kook- En Bakassis-tent	Reinigen	Instellin-gen	Snel opwarmen
Indicatielampjes timer				
Kookwekker	STOP Eindtijd	Uitsteltijd	Uptimer	
Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.		—		

Stoomkookindicator	
Voedselsensor indicatielampje	

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:			
			00:00 Stel de tijd in. Druk op OK.

5.2 Eerste voorverwarming

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

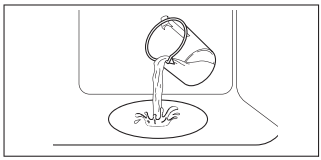
6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

Koken met stoom
Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.

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

Wanneer de stoombereiding eindigt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand om de oven uit te schakelen.	Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven.

6.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
Lage vochtigheid	Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Voor het inmaken van fruit of groenten.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).
Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.

6.3 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1
De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.
Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.
Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:	Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:
• Voedselsensor	• Rauw • Medium • Gaar

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

6.5 Kook- En Bakassistent

Legenda	
	Voedselsensor beschikbaar. Plaats de Voedselsensor in het dikste deel van het gerecht. Het apparaat wordt uitgeschakeld als de ingestelde Voedselsensor temperatuur is bereikt.
	De hoeveelheid water voor de stoomfunctie.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
1	**Biefstuk, rauw**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	**2**; **bakplaat** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
2	**Biefstuk: medium**		
3	**Biefstuk, gaar**		
4	**Biefstuk, medium**	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	**3** braadschaal op **bakrooster** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
5	**Rundvlees geroosterd/ gestoofd** (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	**2** braadschaal op **bakrooster** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
6	**Biefstuk, rauw** (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
7	**Biefstuk, medium** (langzaam koken)		
8	**Biefstuk, gaar** (langzaam koken)		
9	**Filet, rauw** (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
10	**Filet, gemiddeld** (lage temperatuur garen)		
11	**Filet, gereed** (lage temperatuur garen)		
12	**Geroosterd kalfsvlees** (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	**2** braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Vloeistof toevoegen. Geroosterd bedekt.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
13	**Geroosterde varkenshals of schouder**	1.5 - 2 kg	**2** braadschaal op **bakrooster** Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
14	**Aangetrokken varkensvlees** (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
15	**Lende, vers**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	**2** braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.
16	**Spare ribs**	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	**3**; **diepe pan** Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
17	**Lambeen met botten**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	**2**; braadschaal op **bakplaat** Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
18	**Hele kip**	1 - 1.5 kg; vers	**2**; 200 ml; casserole dish op **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
19	**Halve kip**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden.
20	**Kippenborst**	180 - 200 g per stuk	**2** stoofschotel op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
21	**Kippenpoten, vers**	-	**3**; **bakplaat** Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	**Hele eend**	2 - 3 kg	**2** braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
23	**Gans, heel**	4 - 5 kg	**2**; **diepe pan** Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	**Vleesbrood**	1 kg	**2**; **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.
25	**Hele vis, gegrild**	0.5 - 1 kgper vis	**2**; **bakplaat** Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	**Visfilet**	-	**3** stoofschotel op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.
27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ springvorm van 28 cm op **bakrooster**
28	**Appelcake**	-	**2**; 100 - 150 ml; **bakplaat**
29	**Appeltaart**	-	**2**; taartvorm op **bakrooster**
30	**Appeltaart**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm taartvorm op **bakrooster**
31	**Brownies**	2 kg van deeg	**3**; **diepe pan**
32	**Chocolade muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffinbakplaat op **bakrooster**
33	**Broodcake**	-	**2**; broodvorm op **bakrooster**
34	**Gebakken aardappelen**	1 kg	**2**; **bakplaat** Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
35	**Aardappelpartjes**	1 kg	**3**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
36	**Gegrilde gemengde groenten**	1 - 1.5 kg	**3**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
37	**Kroketten, bevroren**	0.5 kg	**3**; **bakplaat**
38	**Patat, bevroren**	0.75 kg	**3**; **bakplaat**
39	**Vlees-/groentelasagne met droge pastabladen**	1 - 1.5 kg	**2**; stoofschotel op **bakrooster**
40	**Aardappelgratin** (ruwe aardappelen)	1 - 1.5 kg	**1**; stoofschotel op **bakrooster** Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
41	**Verse pizza, dun**	-	**2**; 100 ml; **bakplaat** bedekt met bakpapier
42	**Verse pizza, dik**	-	**2**; **bakplaat** bedekt met bakpapier
43	**Quiche**	-	**2**; bakblik op **bakrooster**
44	**Stokbrood / ciabatta / witbrood**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **bakplaat** bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
45	**Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan**	1 kg	**2**; 150 ml; **bakplaat** bedekt met bakpapier / **bakrooster**

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Klokfuncties

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

7.2 Instellen: Klokfuncties

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

Instellen: Kookwekker			
Stap 1	Op het display verschijnt: 0:00	**Stap 2**	**Stap 3**
Druk op: ⏲.		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.
ⓘ De timer begint onmiddellijk af te tellen.			

Instellen: Kooktijd				
Stap 1	**Stap 2**	Op het display verschijnt: 0:00 STOP	**Stap 3**	**Stap 4**
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk: ⏲.		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
ⓘ De timer begint onmiddellijk af te tellen.				

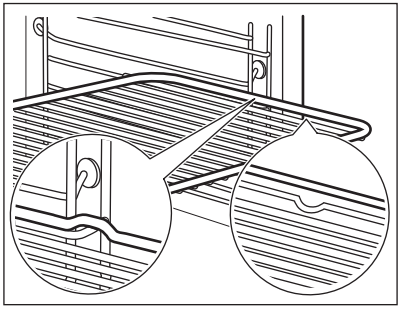
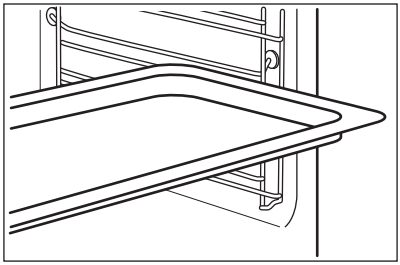
Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	**Stap 2**	Het display toont: de dagtijd STARTEN	**Stap 3**	**Stap 4**	Op het display verschijnt: --:-- STOP	**Stap 5**	**Stap 6**
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk: ⏲.		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.
ⓘ De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.							

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

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

Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.	
Bakplaat / Diepe schaal: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.	

8.2 Voedselsensor

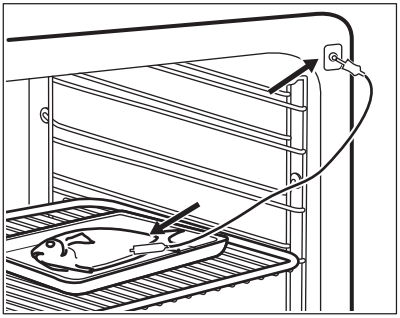
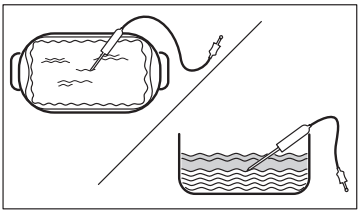
Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:	
°C De oventemperatuur.	De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:		
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

Hoe gebruikt u: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.

Vlees, gevogelte en vis	**Stoofschotel**
Steek de punt van de Voedselsensor indien mogelijk in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.	Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.
	

Stap 4	Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
Stap 5	- druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
Stap 6	OK - druk hierop om te bevestigen. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.

Stap 7	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven. ⚠ **WAARSCHUWING!** Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.		
Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld. Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.		
OK	OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen. een geluidssignaal.	OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.
3 x – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.		

9.2 Automatische uitschakeling

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

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

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

9.3 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.
Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

10.2 Warmelucht (vochtig)

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

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

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

Pizza pan	**Ovenschaal**	**Ovenvormp-jes**	**Blik voor flanbodem**
Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.
Bakken op één niveau - bakken in bakblikken

		°C	min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarm-te	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarm-te	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarm-te	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes
Gebruik de derde rekstand.

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

Bakken op meerdere niveaus - koekjes

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

Grillen
Verwarm de lege oven 5 minuten voor.
Grill met de maximale temperatuurinstelling.

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigings-middelen	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks ge-bruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruim-te na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

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

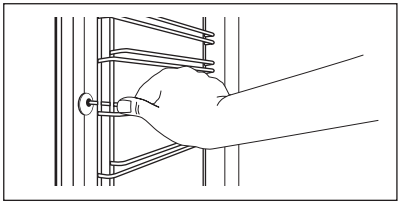
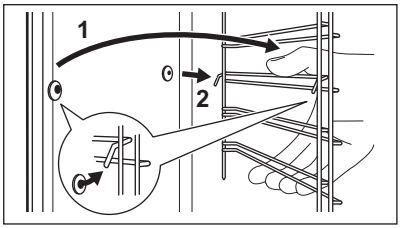
11.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte

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

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Giet 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.	Laat de azijn de kalksteenres-ten gedurende 30 minuten op-lossen bij omgevingstempera-tuur.	Reinig de ruimte met warm water en een zachte doek.
Voor de functie: Lage vochtigheid reinig de oven elke 5-10 kookcycli.		

11.3 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

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

11.4 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Er bestaat gevaar voor brandwonden.

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

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

Pyrolytische reiniging	
Stap 1	Ga naar het menu: Reinigen .
Optie	**Duur**
C1 - Licht reinigen	1 h
C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min

Pyrolytische reiniging	
C3 - Grondig reinigen	3 h
Stap 2	OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.
Stap 3	OK - druk hierop om het reinigen te starten.
Stap 4	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
ⓘAls het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .	

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

11.5 Reinigingsherinnering

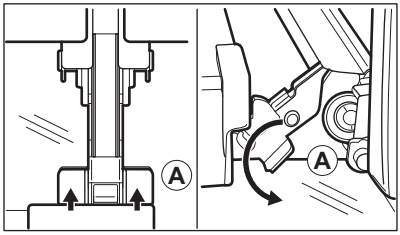
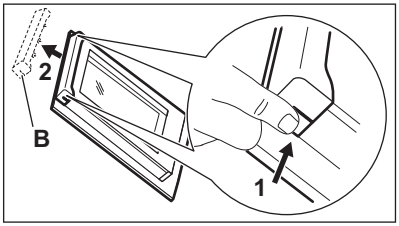
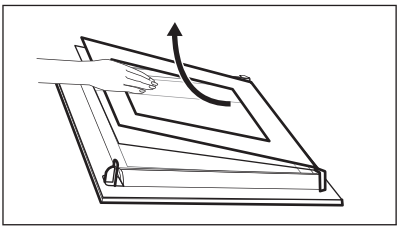
De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.	
knippert na elke kooksessie gedurende 5 seconden op het display.	Om de herinnering uit te schakelen, voert u de in Menu en selecteert u Instellingen, Reinigingsherinnering.

11.6 Verwijderen en installeren: Deur

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

⚠ **WAARSCHUWING!**
De deur is zwaar.

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

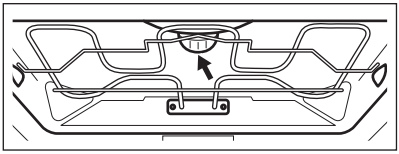
Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.	

11.7 Hoe te vervangen: Lamp

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

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

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

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

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

Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op	
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Het slot is uitgeschakeld.

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

Foutcodes	
Op het display verschijnt…	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
Err C2	Je hebt de Voedselsensor stekker uit het stopcontact verwijderd.
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De deur van het apparaat is gesloten.
Err F102	Het deurslot is niet kapot.
00:00	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.
Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.	

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

12.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.
De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1.09 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus

Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	71 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

13.2 Energiebesparing

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

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.
Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.
Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.
Koken met hete lucht
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
Restwarmte
De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.
Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.
Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.
Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.
Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.
Warmelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.
Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
☰ - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK.	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				

Menu-structuur te betreden		
Kook- En Bakassistent	Reinigen	Instellingen

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

15. MILIEUBESCHERMING

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

FOR PERFECT RESULTS

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

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

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

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

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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 150

1.1 Children and vulnerable people safety..... 150
1.2 General Safety..... 151

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 152

2.1 Installation..... 152
2.2 Electrical connection..... 153
2.3 Use..... 154
2.4 Care and cleaning..... 154
2.5 Pyrolytic cleaning..... 155
2.6 Internal lighting..... 155
2.7 Service..... 155
2.8 Disposal..... 156

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 156

3.1 General overview..... 156
3.2 Accessories..... 156

4. CONTROL PANEL..... 157

4.1 Retractable knobs..... 157
4.2 Control panel overview..... 157
4.3 Display..... 158

5. BEFORE FIRST USE..... 158

5.1 Initial cleaning..... 158
5.2 Initial preheating..... 159

6. DAILY USE..... 159

6.1 How to set: Heating functions..... 159
6.2 Heating functions..... 160

6.3 Notes on: Moist Fan Baking.....161
6.4 How to set: Assisted Cooking..... 161
6.5 Assisted Cooking..... 162

7. CLOCK FUNCTIONS.....166

7.1 Clock functions..... 166
7.2 How to set: Clock functions..... 166

8. USING THE ACCESSORIES.....168

8.1 Inserting accessories..... 168
8.2 Food Sensor..... 168

9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 170

9.1 Lock..... 170
9.2 Automatic switch-off.....170
9.3 Cooling fan.....170

10. HINTS AND TIPS.....171

10.1 Cooking recommendations..... 171
10.2 Moist Fan Baking..... 171
10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories.....171
10.4 Cooking tables for test institutes 172

11. CARE AND CLEANING.....173

11.1 Notes on cleaning..... 174
11.2 How to clean: Cavity embossment..... 174
11.3 How to remove: Shelf supports .174
11.4 How to use: Pyrolytic Cleaning.. 175
11.5 Cleaning Reminder..... 176
11.6 How to remove and install: Door176
11.7 How to replace: Lamp.....177

12. TROUBLESHOOTING.....178

12.1 What to do if.....178
12.2 Service data.....180

13. ENERGY EFFICIENCY.....180

13.1 Product Information and Product Information Sheet..... 180
13.2 Energy saving..... 181

14. MENU STRUCTURE.....181

14.1 Menu.....181

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....182

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

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

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

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

2.2 Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electric shock.

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

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

2.3 Use

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

⚠ **WARNING!**
Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

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

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

2.5 Pyrolytic cleaning

⚠ **WARNING!**
Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

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

2.6 Internal lighting

⚠ **WARNING!**
Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

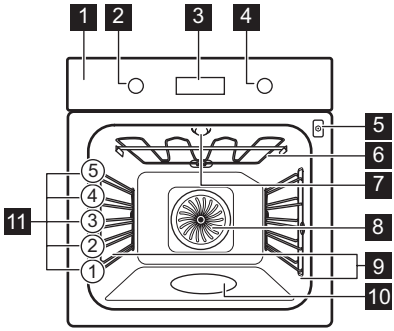
2.8 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

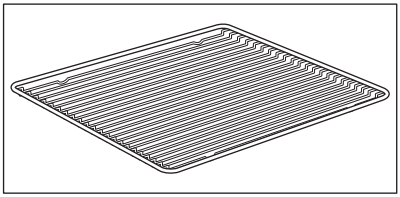
3.1 General overview



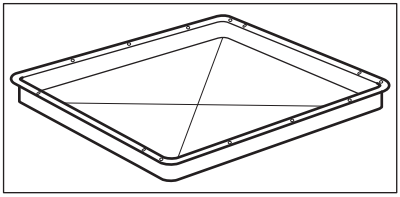
1 Control panel
2 Knob for the heating functions
3 Display
4 Control knob
5 Socket for the food sensor
6 Heating element
7 Lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Cavity embossment
11 Shelf positions

3.2 Accessories

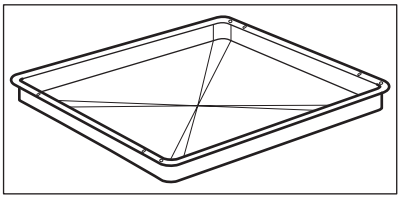
Wire shelf
For cookware, cake tins, roasts.



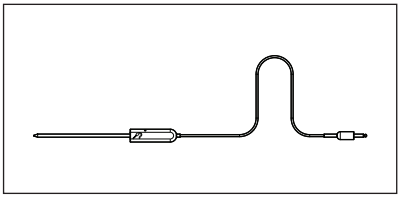
Baking tray
For cakes and biscuits.



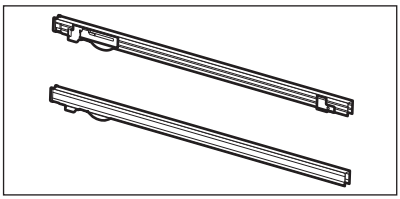
Grill- / Roasting pan
To bake and roast or as a pan to collect fat.



Food sensor
To measure the temperature inside food.



Telescopic runners
For inserting and removing trays and wireshelf more easily.



4. CONTROL PANEL

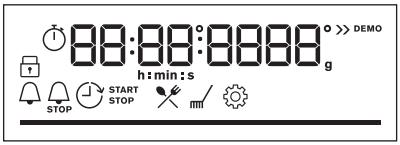
4.1 Retractable knobs

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

4.2 Control panel overview

				OK		
Timer	Fast Heat Up	Light	Food Sensor	Confirm setting	Press	Turn the knob
Select a heating function to turn on the appliance.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the appliance off.						

4.3 Display

	Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators				
Lock	Assisted Cooking	Cleaning	Settings	Fast Heat Up
Timer indicators				
Minute minder	STOP End time	Time Delay	Uptimer	
Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.				

Steam cooking indicator	
Food sensor indicator	

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

Before the first use, clean the empty appliance and set the time:			
			00:00 Set the time. Press OK.

5.2 Initial preheating

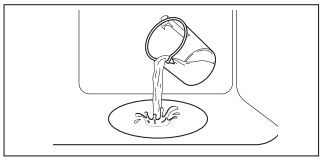
Preheat the empty oven before the first use.	
Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function: . Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function: . Let the oven operate for 15 min.
The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.	

6. DAILY USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

Step 1	Turn the knob for the heating functions and select a heating function.
Step 2	Turn the control knob to set the temperature.

Steam cooking			
Make sure that the oven is cold.			
Step 1	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**
			Preheat the empty oven for 10 min to create humidity. Put food in the oven.
Fill the cavity embossment with tap water.	Select the steam heating function.	Set the temperature.	

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

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

6.2 Heating functions

Heating function	Application
True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
Humidity Low	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. To preserve fruit or vegetables.
Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.

Heating function	Application
Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

6.3 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to:
IEC/EN 60350-1
The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.
When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.
For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

6.4 How to set: Assisted Cooking

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

For some of the dishes you can also cook with:	The degree to which a dish is cooked:
• Food Sensor	• Rare • Medium • Well done

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4

		P1 - P45	OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK.	Select the dish. Press OK.	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

6.5 Assisted Cooking

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

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

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

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
6	**Roast Beef, rare** (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
7	**Roast Beef, medium** (slow cooking)		
8	**Roast Beef, well done** (slow cooking)		
9	**Fillet, rare** (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
10	**Fillet, medium** (slow cooking)		
11	**Fillet, done** (slow cooking)		
12	**Veal roast** (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
13	**Pork roast neck or shoulder**	1.5 - 2 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Turn the meat after half of the cooking time.
14	**Pulled pork** (slow cooking)	1.5 - 2 kg	**2**; **baking tray** Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	**Loin, fresh**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices.
16	**Spare Ribs**	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	**3**; **deep pan** Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17	**Lamb leg with bones**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **baking tray** Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
18	**Whole chicken**	1 - 1.5 kg; fresh	**2**; 200 ml; casserole dish on **baking tray** Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
19	**Half chicken**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **baking tray** Use your favourite spices.
20	**Chicken breast**	180 - 200 g per piece	**2**; casserole dish on **wire shelf** Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	**Chicken legs, fresh**	-	**3**; **baking tray** If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	**Duck, whole**	2 - 3 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	**Goose, whole**	4 - 5 kg	**2**; **deep pan** Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
24	**Meat loaf**	1 kg	**2**; **wire shelf** Use your favourite spices.
25	**Whole fish, grilled**	0.5 - 1 kgper fish	**2**; **baking tray** Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	**Fish fillet**	-	**3**; casserole dish on **wire shelf** Use your favourite spices.
27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf**
28	**Apple cake**	-	**2**; 100 - 150 ml; **baking tray**
29	**Apple tart**	-	**2**; pie form on **wire shelf**

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
30	**Apple pie**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm pie form on **wire shelf**
31	**Brownies**	2 kg of dough	**3**; **deep pan**
32	**Chocolate muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffin tray on **wire shelf**
33	**Loaf cake**	-	**2**; loaf pan on **wire shelf**
34	**Baked potatoes**	1 kg	**2**; **baking tray** Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	**Wedges**	1 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	**Grilled mixed vegetables**	1 - 1.5 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	**Croquets, frozen**	0.5 kg	**3**; **baking tray**
38	**Pommes, frozen**	0.75 kg	**3**; **baking tray**
39	**Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets**	1 - 1.5 kg	**2**; casserole dish on **wire shelf**
40	**Potato gratin** (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	**1**; casserole dish on **wire shelf** Rotate the dish after half of the cooking time.
41	**Pizza fresh, thin**	-	**2**; 100 ml; **baking tray** lined with baking paper
42	**Pizza fresh, thick**	-	**2**; **baking tray** lined with baking paper
43	**Quiche**	-	**2**; baking tin on **wire shelf**

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
44	**Baguette / Ciabatta / White bread**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **baking tray** lined with baking paper More time needed for white bread.
45	**All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan**	1 kg	**2**; 150 ml; **baking tray** lined with baking paper / **wire shelf**

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

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

7.2 How to set: Clock functions

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

How to set: Minute minder			
Step 1	The display shows: 0:00	**Step 2**	**Step 3**
Press: .		Set the Minute minder	Press: OK.
Timer starts counting down immediately.			

How to set: Cooking time				
Step 1	**Step 2**	The display shows: 0:00 STOP	**Step 3**	**Step 4**
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: .		Set the cooking time.	Press: OK.
Timer starts counting down immediately.				

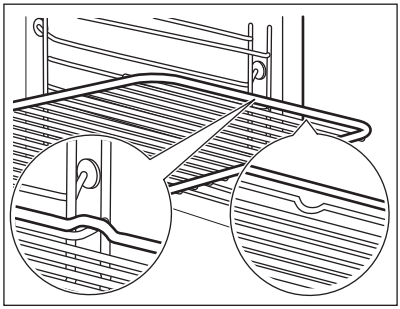
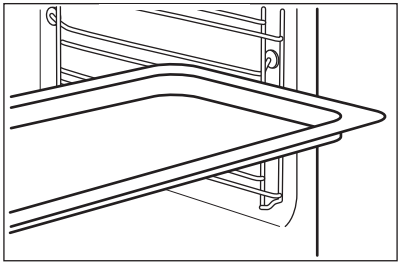
How to set: Time Delay							
Step 1	**Step 2**	The display shows: the time of day START	**Step 3**	**Step 4**	The display shows: --:-- STOP	**Step 5**	**Step 6**
Select the heating function.	Press repeatedly: .		Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.
Timer starts counting down at a set start time.							

8. USING THE ACCESSORIES

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting accessories

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

Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support.	
Baking tray / Deep pan: Push the tray between the guide bars of the shelf support.	

8.2 Food Sensor

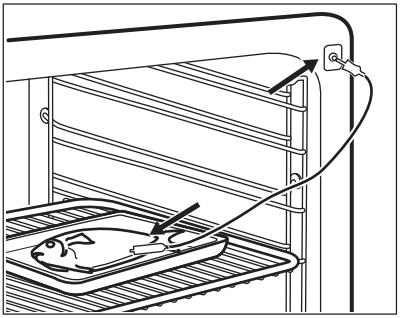
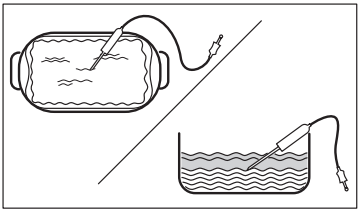
Food Sensor - measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:	
°C The oven temperature.	The core temperature.

For the best cooking results:		
Ingredients should be at room temperature.	Do not use it for liquid dishes.	During cooking it must remain in the dish.

How to use: Food Sensor

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
Step 3	Insert: Food Sensor.

Meat, poultry and fish	**Casserole**
Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.	Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.
	

Step 4	Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.
Step 5	- press to set the core temperature of the sensor.
Step 6	OK - press to confirm. When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.
Step 7	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven. ⚠ **WARNING!** There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Lock

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

9.2 Automatic switch-off

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

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

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

9.3 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

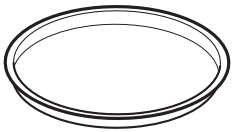
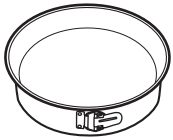
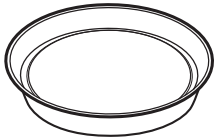
10.2 Moist Fan Baking

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

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

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.
Baking on one level - baking in tins

		°C	min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2

Baking on one level - biscuits
Use the third shelf position.

		°C	min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

Multilevel baking - biscuits

		°C	min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Preheat the empty oven for 5 minutes.
Grill with the maximum temperature setting.

		min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

11. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

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

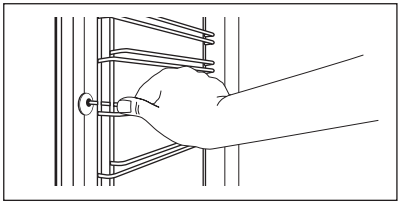
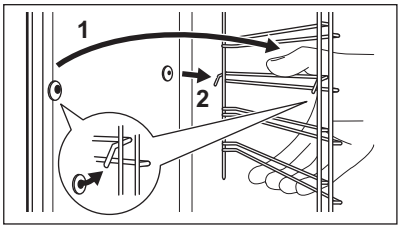
11.2 How to clean: Cavity embossment

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

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

11.3 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

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

11.4 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

⚠ **WARNING!**
There is a risk of burns.

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

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

Pyrolytic Cleaning	
Step 1	Enter menu: Cleaning .
Option	**Duration**
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min

Pyrolytic Cleaning	
C3 - Thorough cleaning	3 h
Step 2	OK - press to select the cleaning programme.
Step 3	OK - press to start the cleaning.
Step 4	After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
ⓘ When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows: ⊡.	

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

11.5 Cleaning Reminder

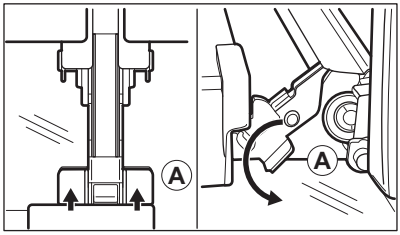
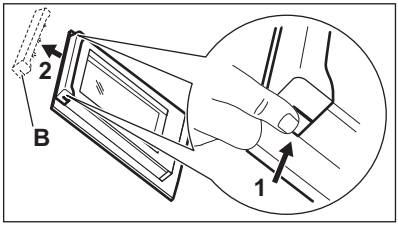
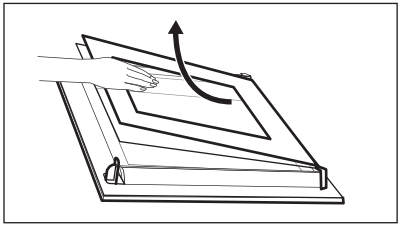
The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.	
flashes in the display for 5 sec after each cooking session.	To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

11.6 How to remove and install: Door

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

⚠ **WARNING!**
The door is heavy.

⚠ **CAUTION!**
Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

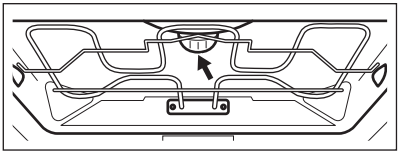
Step 1	Fully open the door.	
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	
Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.	
Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.	
Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dish-washer.	
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite se-quence.	
Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.	

11.7 How to replace: Lamp

⚠ **WARNING!**
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

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

12. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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

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

The appliance does not turn on or does not heat up	
The appliance does not heat up.	The Lock is off.

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

Error codes	
The display shows...	**Check if...**
Err C2	You removed the Food sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.
If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.	

Cleaning	
Problem	**Check if...**

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

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.
The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

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

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	AEG
Model identification	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity

Volume	71 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

13.2 Energy saving

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

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
Use metal cookware to improve energy saving.
When possible, do not preheat the appliance before cooking.
Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.
Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.
Residual heat
The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.
Use the residual heat to warm up other dishes.
Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.
The residual heat indicator or temperature appears on the display.
Cooking with the lamp off
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.
Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.
When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5

☰ - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press OK.	Select the setting.	OK - press to confirm setting.	Adjust the value and press OK.
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				

Menu structure		
Assisted Cooking	Cleaning	Settings

Settings					
01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	04	Buzzer volume	1 - 4
05	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop 2 - Alarm	06	Uptimer	On / Off
07	Light	On / Off	08	Fast Heat Up	On / Off
09	Cleaning Reminder	On / Off	10	Demo mode	Activation code: 2468
11	Software version	Check	12	Reset all settings	Yes / No

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.aeg.com/support

Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com

Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.
Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.
Teave on toodud andmeplaadil.

⚠ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

ⓘ Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....184

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....184
1.2 Üldine ohutus.....185

2. OHUTUSJUHISED.....186

2.1 Paigaldamine.....186
2.2 Elektriühendus.....187
2.3 Kasutamine.....188
2.4 Puhastus ja hooldus.....189
2.5 Pürolüüspuhastamine.....189
2.6 Sisevalgustus.....189
2.7 Hooldus.....190
2.8 Kõrvaldamine.....190

3. TOOTE KIRJELDUS.....190

3.1 Üldine ülevaade.....190
3.2 Lisatarvikud.....191

4. JUHTPANEEL.....191

4.1 Sisselükatavad nupud.....191
4.2 Juhtpaneeli ülevaade.....192
4.3 Ekraan.....192

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....193

5.1 Esmane puhastamine.....193
5.2 Algne eelkuumutamine.....193

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....193
6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid 194
6.2 Küpsetusrežiimid..... 194
6.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....195
6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....196
6.5 Juhendatud küpsetamine.....196
7. KELLA FUNKTSIOONID..... 201
7.1 Kella funktsioonid.....201
7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....201
8. TARVIKUTE KASUTAMINE..... 202
8.1 Tarvikute sisestamine.....202
8.2 Toidusensor.....203
9. LISAFUNKTSIOONID..... 205
9.1 Lukk..... 205
9.2 Automaatne väljalülitus.....205
9.3 Jahutusventilaator.....205
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... 206
10.1 Soovitused söögivalmistamiseks.....206
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga..... 206
10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud.....206
10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele..... 207
11. PUHASTUS JA HOOLDUS..... 209
11.1 Märkused puhastamise kohta....209
11.2 Kuidas puhastada: Veesüvend..209
11.3 Kuidas eemaldada: restitoed 209
11.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....210
11.5 Puhastamise meeldetuletus.....211
11.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks.....211
11.7 Kuidas asendada: lamp..... 212
12. VEAOTSING..... 213
12.1 Mida teha, kui..... 213
12.2 Hooldusandmed.....215
13. ENERGIATÕHUSUS.....215
13.1 Tooteinfo ja toote infoleht..... 215
13.2 Energia kokkuhoid..... 216
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....216
14.1 Menüü.....216
15. JÄÄTMEKÄITLUS..... 217

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

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

- 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).
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- 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 tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus

⚠ **HOIATUS!**
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

⚠ **HOIATUS!**
Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

⚠ **HOIATUS!**
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailkihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

⚠ **HOIATUS!**
Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

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 ahjurestid, 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 kõrgel 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 ahjudest/toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega kroonilisteе haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väiksed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.

2.6 Sisevalgustus

⚠ **HOIATUS!**
Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri,

vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

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

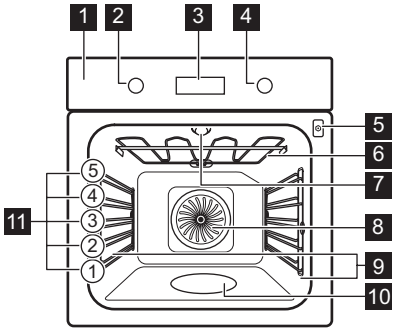
2.8 Kõrvaldamine

HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

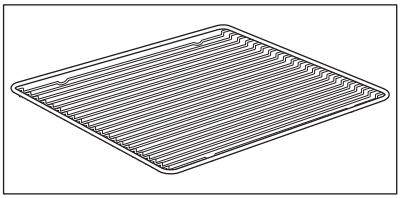
3.1 Üldine ülevaade



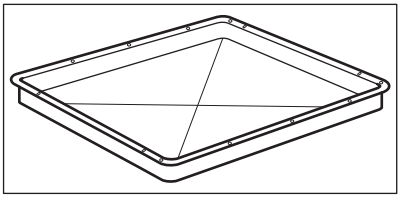
1 Juhtpaneel
2 Küpsetusrežiimide nupp
3 Ekraan
4 Juhtnupp
5 Toidutermomeetri pesa
6 Kuumutuselement
7 Lamp
8 Ventilaator
9 Riiulitugi, eemaldatav
10 Ahjuõõnsus
11 Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

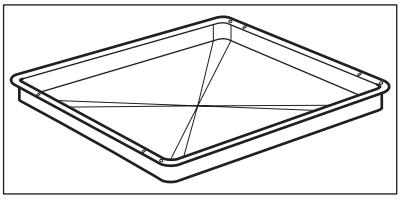
Traatrest
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



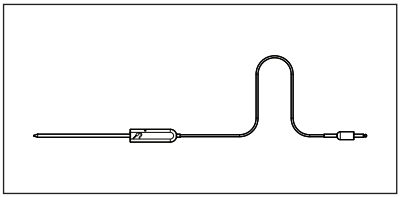
Küpsetusplaat
Kookide ja küpsiste jaoks.



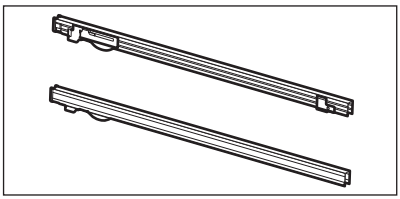
Grill-/küpsetuspann
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



Toidusensor
Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



Teleskoopsiinid
Küpsetusplaatide ja traatresti hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



4. JUHTPANEEL

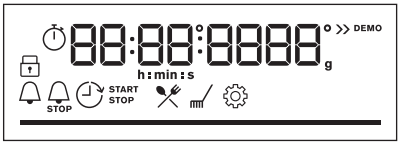
4.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

4.2 Juhtpaneeli ülevaade

				OK		
Taimer	Kiirkuu-mutus	Sise-val-gustus	Toiduter-momeeter	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 küpse-tamine	Puhastamine	Seaded	Kiirkuumutus
Taimeri indikaatorid				
Minutilugeja	STOP Lõpp	Viivitusaeg	Uptimer	
Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks. Kui seade saavutab seatud tempe-ratuuri, on riba täielikult punane.				

Auruküpsetuse indikaator	

Toidusensor indikaator	

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:			
			0:00 Seadke kellaaeg. Vajutage nuppu OK.

5.2 Algne eelkuumutamine

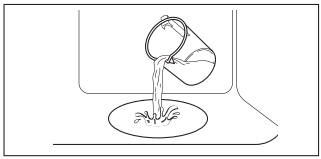
Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.	
1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
2. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Laske ahjul 1 h töötada.
3. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Laske ahjul 15 min töötada.
Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.	

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm	Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.
2. samm	Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

Auruküpsetus			
Veenduge, et ahi on jahtunud.			
1. samm	**2. samm**	**3. samm**	**4. samm**
			Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.
Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.	Seadke aurukuumutuse funktsioon.	Seadke temperatuur.	
ⓘ Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.			

Kui auruküpsetus lõpeb:		
1. samm	**2. samm**	**3. samm**
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.	Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.	Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

6.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	**Kasutamine**
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

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

6.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.
Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.
Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.	**Toidu küpsetamiskraad:**
• Toidusensor	• Väheküps • Keskmine • Täisküps

1. samm	**2. samm**	**3. samm**	**4. samm**
		P1 - P45	OK
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

6.5 Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Toidusensor saadaval. Asetage Toidusensor valmistatava roa kõige paksemasse kohta. Seade lülitub välja, kui seadistatud Toidusensor temperatuur on saavutatud.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riiuli tasand.

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

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik
1	**Rostbiif, vähe-küps**	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	**2**; **küpsetusplaat** Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
2	**Rostbiif, pool-küps**		
3	**Rostbiif, täis-küps**		
4	**Steik, poolküps**	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	**3**; toidu röstimine **traatrestil** Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
5	**Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha** (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	**2**; toidu röstimine **traatrestil** Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
6	**Rostbiif, vähe-küps** (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 kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
7	**Rostbiif, pool-küps** (aeglane küpsetamine)		
8	**Rostbiif, täis-küps** (aeglane küpsetamine)		
9	**Filee, väheküps LTC*** (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 kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
10	**Filee, poolküps** (aeglane küpsetamine)		
11	**Filee, täisküps** (aeglane küpsetamine)		

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik
12	**Röstitud vasikaliha** (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	**2**; toidu röstimine **traatrestil** Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
13	**Röstitud seakael või abatükk**	1.5 - 2 kg	**2**; toidu röstimine **traatrestil** Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
14	**Rebitud sealiha** (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	**2**; **küpsetusplaat** Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
15	**Seljatükk, värske**	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	**2**; toidu röstimine **traatrestil** Kasutage oma lemmikvürtse.
16	**Searibid**	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	**3**; **ahjupann** Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
17	**Tallekoot, luudega**	1.5 - 2 kg; 7 –9 cm paksused tükid	**2**; toidu röstimine **küpsetusplaadil** Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
18	**Kana, terve**	1 - 1.5 kg; värsked	**2**; 200 ml; vormiroog **küpsetusplaadil** Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
19	**Pool kana**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **küpsetusplaat** Kasutage oma lemmikvürtse.
20	**Kanarind**	180 - 200 g tükid	**2**; vormiroog **traatrestil** Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
21	**Kanakoivad, värsked**	-	**3**; **küpsetusplaat** Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik
22	**Part, terve**	2 - 3 kg	**2**; toidu röstimine **traatrestil** Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
23	**Hani, terve**	4 - 5 kg	**2**; **ahjupann** Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
24	**Pikkpoiss**	1 kg	**2**; **traatrest** Kasutage oma lemmikvürtse.
25	**Terve kala, grillitud**	0.5 - 1 kg kala kohta	**2**; **küpsetusplaat** Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
26	**Kalafilee**	-	**3**; vormiroog **traatrestil** Kasutage oma lemmikvürtse.
27	**Juustukook**	-	**2**; ∅ 28 cm lahtikäiv metallvorm **traatrestil**
28	**Õunakook**	-	**2**; 100 - 150 ml; **küpsetusplaat**
29	**Õunakook**	-	**2**; koogivorm **traatrestil**
30	**Õunapirukas**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm koogivorm **traatrestil**
31	**Brownie-koogid**	2 kg tainast	**3**; **ahjupann**
32	**Šokolaadimuffinid**	-	**2**; 100 – 150; muffinialus **traatrestil**
33	**Pätsikook**	-	**2**; leivapann **traatrestil**
34	**Küpsetatud kartulid**	1 kg	**2**; **küpsetusplaat** Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik
35	**Viilud**	1 kg	**3**; **küpsetuspaberiga vooderdatud** küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
36	**Grillitud köögiviljasegu**	1 - 1.5 kg	**3**; **küpsetuspaberiga vooderdatud** küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
37	**Kroketid, külmutatud**	0.5 kg	**3**; **küpsetusplaat**
38	**Kartulipallikesed, külmutatud**	0.75 kg	**3**; **küpsetusplaat**
39	**Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pastalehtedega**	1 - 1.5 kg	**2**; vormiroog **traatrestil**
40	**Kartuligratään** (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	**1**; vormiroog **traatrestil** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
41	**Värske pitsa, õhuke**	-	**2**; 100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud **küpsetusplaat**
42	**Värske pitsa, paks**	-	**2**; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga
43	**Quiche**	-	**2**; küpsetusvorm **traatrestil**
44	**Baguette/ciabatta/sai**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **küpsetuspaberiga vooderdatud** küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
45	**Täisteraleib/ rukkileib/täisteraline must leib leivapannil**	1 kg	**2**; 150 ml; **küpsetuspaberiga vooderdatud** liküpsetusplaat/ **traatrest**

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
Minutilugeja	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
STOP **Küpsetusaeg**	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
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: Kellaaeg		
1. samm	**2. samm**	**3. samm**
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.

Kuidas seadistada: Minutilugeja			
1. samm		**2. samm**	**3. samm**
	Näidikul kuvatakse: 0:00		
Vajutage: .		SeadkeMinutilugeja	Vajutage: OK.

Kuidas seadistada: Minutilugeja
ⓘ Taimer alustab kohe pöördloendust.

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

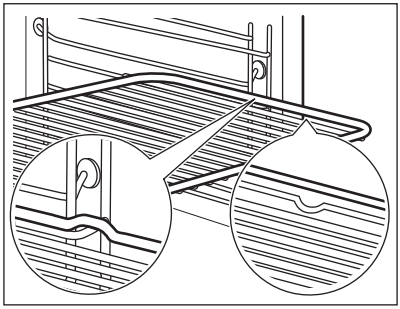
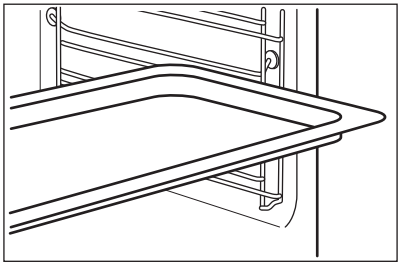
Kuidas seadistada: Viivitusaeg							
1. samm	2. samm		3. samm	4. samm		5. samm	6. samm
		Ekraanil kuvatakse: kellaaeg ⏲ START			Näidikul kuvatakse: --:-- ⏲ STOPP		
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt: ⏲.		Seadke algusaeg.	Vajutage: OK.		Seadke lõppaeg.	Vajutage: OK.
ⓘ Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.							

8. TARVIKUTE KASUTAMINE

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Tarvikute sisestamine

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

Traatrest: Lükake rest ahjuriiuli toe juhtsoontele.	
Küpsetusplaat / Sügav pann: Lükake ahjurest riiuliraami juhtsoonte vahele.	

8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

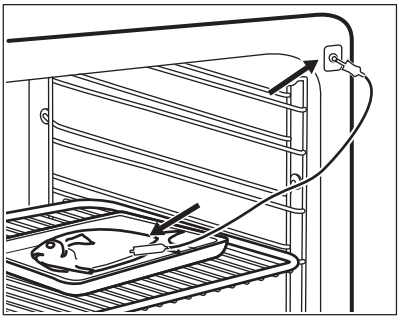
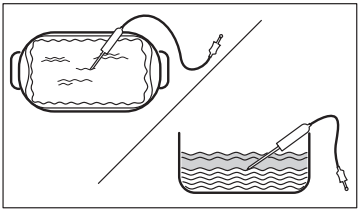
Saadaval on kaks temperatuurisätet:	
°C Ahju temperatuur.	Toidu sisetemperatuur.

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

Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.

3. samm	Sisestamine: Toidusensor.

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

4. samm	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. samm	– vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. samm	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
7. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja. ⚠ **HOIATUS!** Põletusoht: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadmefunktsiooni 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	OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.	OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.
3 x – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.		

9.2 Automaatne väljalülitus

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

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

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

9.3 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.
Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.
Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

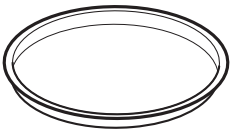
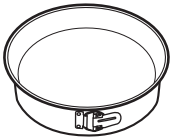
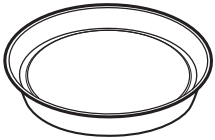
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.
Kasutage kolmandat riiulitasandit.

	(°C)	(min)
Pastavorm	200 - 220	45 - 55
Kartuligratään	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanje	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Saiavorm	190 - 200	55 - 70
Riisipuding	170 - 190	45 - 60
Õunakook biskviittaignast (ümmargune koogi-vorm)	160 - 170	70 - 80
Sai	190 - 200	55 - 70

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

 **Pitsapann**	 **Küpsetusnõu**	**Portsjoninõu**	 **Pirukavorm**
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbi-mõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.
Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides

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

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised
Kasutage kolmandat riiulitasandit.

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

Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

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

Grill
Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.
Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes	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 süttimise.
	Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud	Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

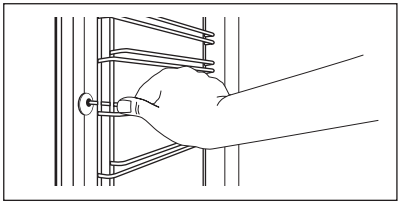
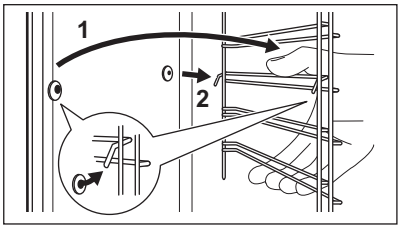
11.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.

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

11.3 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

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

11.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.

⚠ **HOIATUS!**
Eksisteerib põletusoht.

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

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

Pürolüüspuhastamine	
1. samm	Sisenege menüüsse: Puhastamine .
Funktsioon	**Kestus**
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min

Pürolüüspuhastamine	
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.
ⓘKui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud.Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil: .	

Kui puhastamine lõpeb:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäägid ahju põhjast.

11.5 Puhastamise meeldetuletus

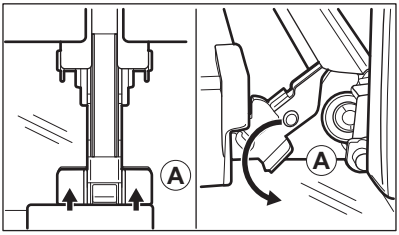
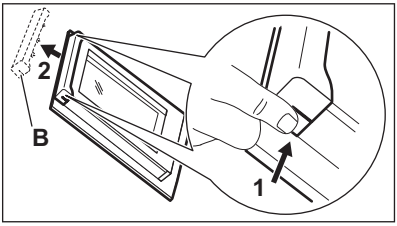
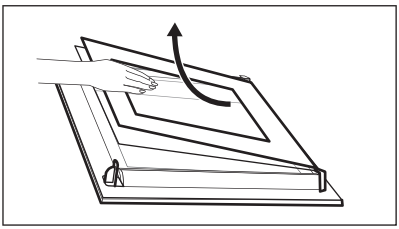
Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:	
vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamisseanssi.	Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

11.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

⚠ **HOIATUS!**
Uks on raske.

⚠ **ETTEVAATUST!**
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

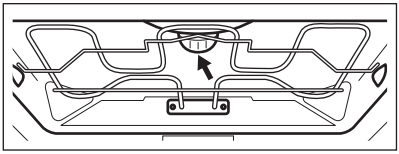
1. samm	Sulgege uks korralikult.	
2. samm	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.	
3. samm	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.	
4. samm	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
5. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
6. samm	Hoidke ukse klaaspaneele ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	
7. samm	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.	
8. samm	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.	
9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.	

11.7 Kuidas asendada: lamp

HOIATUS!
Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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

Ülemine lamp

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

12. VEAOTSING

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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 ei lülitu sisse või ei kuumene	
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 ukselukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

Puhastamine	
Probleem	**Kontrollige, kas:**

Puhastamine	
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.

12.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.
Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga re-žiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	71 l

Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – 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.
Jääkkuumus
Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.
Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.
Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.
Toidu soojashoidmine
Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.
Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.
Küpsetamine väljalülitatud valgustiga
Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.
Niiske küpsetus pöördõhuga
Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.
Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm

☰ – valige, et sisestada Menüü.	Valige funktsioon Menüü struktuurist ja vajutage OK.	Valige säte.	OK – sätte kinnitamiseks vajutage.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.
Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.				

Menüü struktuur		
Juhendatud küpsetamine	Puhastamine	Seaded

Seaded					
01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	06	Uptimer	Sisse/välja
07	Sisevalgustus	Sisse/välja	08	Kiirkuumutus	Sisse/välja
09	Puhastamise meeldetuletus	Sisse/välja	10	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
11	Tarkvaraversioon	Kontrollida	12	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga ♲ tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga 🗑 tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registeraeg.com

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....219

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....219
1.2 Sécurité générale.....220

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....221

2.1 Installation.....221
2.2 Branchement électrique.....222
2.3 Utilisation.....223
2.4 Entretien et Nettoyage.....224
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....224
2.6 Éclairage interne.....225
2.7 Service.....225
2.8 Mise au rebut.....225

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....226

3.1 Vue d'ensemble.....226
3.2 Accessoires.....226

4. BANDEAU DE COMMANDE.....227

4.1 Manettes rétractables.....227
4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....227
4.3 Affichage.....228

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....228

5.1 Nettoyage initial.....229
5.2 Préchauffage initial.....229

6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 229

6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....229
6.2 Modes de cuisson.....230
6.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....231
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....232
6.5 Cuisson assistée.....232

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 237

7.1 Fonctions de l'horloge.....237
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge..... 237

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 239

8.1 Insertion des accessoires..... 239
8.2 Sonde de cuisson..... 240

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....241

9.1 Touches Verrouil.....241
9.2 Arrêt automatique..... 242
9.3 Ventilateur de refroidissement.....242

10. CONSEILS..... 242

10.1 Recommandations de cuisson...242
10.2 Chaleur Tournante Humide..... 242
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....243
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....243

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 245

11.1 Remarques concernant le nettoyage..... 245
11.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité..... 246
11.3 Comment retirer : Supports de grille 246
11.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse..... 247
11.5 Nettoyage conseillé..... 248
11.6 Comment démonter et installer : Port e.....248
11.7 Comment remplacer : Éclairage 249

12. DÉPANNAGE.....250

12.1 Que faire si….....250
12.2 Données de maintenance.....252

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....252

13.1 Informations produits et fiche d'informations produits.....252
13.2 Économie d'énergie..... 253

14. STRUCTURE DES MENUS..... 253

14.1 Menu 253

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 254

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'usager 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 câble d’alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d’éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. 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 d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

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

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.

- Ne renversez pas ou n’appliquez pas d’eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d’endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

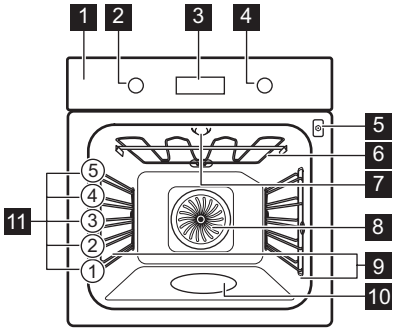
2.8 Mise au rebut

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l’appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

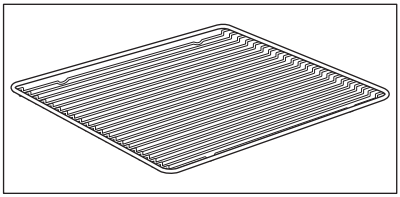
3.1 Vue d’ensemble



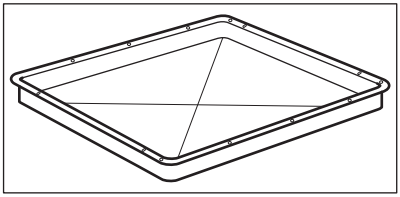
1 Bandeau de commande
2 Manette de sélection des modes de cuisson
3 Affichage
4 Manette de commande
5 Prise pour la sonde à viande
6 Résistance
7 Éclairage
8 Chaleur tournante
9 Support de grille, amovible
10 Bac de la cavité
11 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

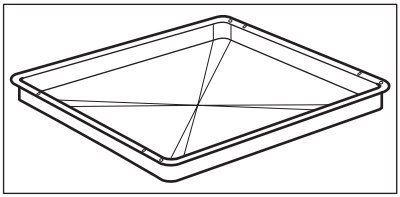
Grille métallique
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



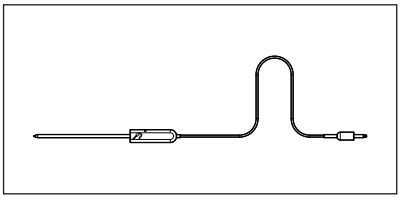
Plateau de cuisson
Pour les gâteaux et biscuits.



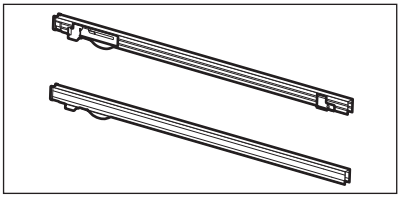
Plat à rôtir
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



Sonde de cuisson
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



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



4. BANDEAU DE COMMANDE

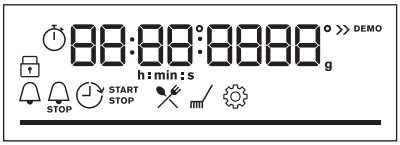
4.1 Manettes rétractables

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

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	Configura-tions	Préchauffage rapi-de
Voyants du minuteur				
Minuteur	STOP 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 tempéra-ture réglée.				

Voyant de cuisson à la vapeur	
Sonde de cuisson Voyant	

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :			
			00:00 Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.

5.2 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
ⓘ Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

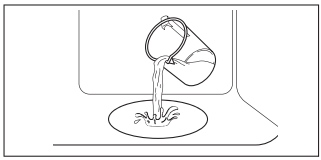
6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez le bouton de commande pour régler la température.

Cuisson à la vapeur
Assurez-vous que le four est froid.

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

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

6.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Humidité faible	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.

Mode de cuisson	Application
Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
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 aux normes :
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.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	**Le niveau de cuisson du plat :**
• Sonde de cuisson	• Saignant • À point • Bien cuit

Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**
		P1 - P45	OK
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

6.5 Cuisson assistée

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

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
1	**Rôti de bœuf, saignant**	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
2	**Rôti de bœuf, à point**		
3	**Rôti de bœuf, bien cuit**		
4	**Steak de bœuf, à point**	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	**3** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
5	**Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
6	**Rôti de bœuf, saignant** (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
7	**Rôti de bœuf, à point** (cuisson basse température)		
8	**Rôti de bœuf, bien cuit** (cuisson basse température)		
9	**Filet, saignant** (cuisson basse température)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
10	**Filet, à point** (cuisson basse température)		
11	**Filet, bien cuit** (cuisson basse température)		

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
12	**Rôti de veau** (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
13	**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.
14	**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.
15	**Longe, fraîche**	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
16	**Travers**	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.
17	**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.
18	**Poulet entier**	1 - 1.5 kg ; frais	**2**; 200 ml ;cocotte sur **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
19	**Demi poulet**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées.
20	**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.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
21	**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.
22	**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.
23	**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.
24	**Rôti haché**	1 kg	**2** ; **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
25	**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.
26	**Filet de poisson**	-	**3** ; cocotte sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
27	**Cheesecake**	-	**2** ; ∅ moule à charnière de 28 cm sur **grille métallique**
28	**Gâteau aux pommes**	-	**2**; 100 - 150 ml; **plateau de cuisson**
29	**Tarte aux pommes**	-	**2** ; moule à tarte sur **grille métallique**
30	**Tarte aux pommes**	-	**2**; 100 - 150 ml ; ∅ moule à tarte de 22 cm sur **grille métallique**
31	**Brownies**	2 kg de pâte	**3** ; **plat profond**
32	**Muffins au chocolat**	-	**2**; 100 - 150 ml ; bac à muffins sur **plateau métallique**

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
33	**Quatre-quarts**	-	**2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique**
34	**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.
35	**Pommes quartiers**	1 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
36	**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.
37	**Croquettes surgelées**	0.5 kg	**3** ; **plateau de cuisson**
38	**Pommes, surgelées**	0.75 kg	**3** ; **plateau de cuisson**
39	**Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches**	1 - 1.5 kg	**2** ; cocotte sur **grille métallique**
40	**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.
41	**Pizza fraîche, fine**	-	**2**; 100 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
42	**Pizza fraîche, épaisse**	-	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
43	**Quiche**	-	**2** ; plat de cuisson sur **grille métallique**

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
44	**Baguette/Ciabatta/Pain blanc**	0.8 kg	**2** ; 150 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
45	**Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain**	1 kg	**2** ; 150 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé/**grille métallique**

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.
STOP **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**

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

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

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

Comment régler Départ différé							
Étape 1	**Étape 2**		**Étape 3**	**Étape 4**		**Étape 5**	**Étape 6**
		L'affichage indique : l'heure actuelle ⏲ DÉMARRER			L'affichage indique : --:-- ⏲ ARRÊTER		
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : ⏲.		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.
ⓘ Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.							

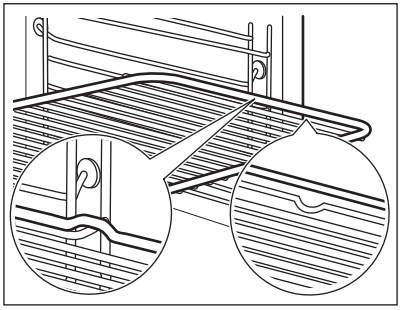
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

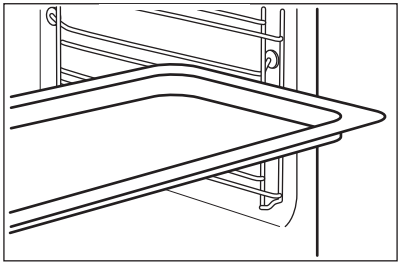
⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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.

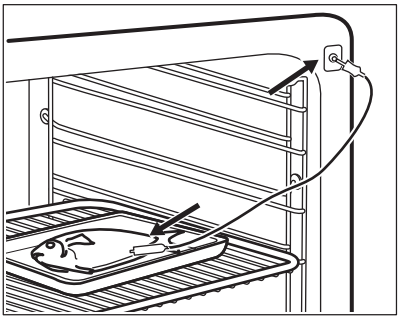
Il y a deux températures à régler :	
°C La température du four.	La température au cœur.

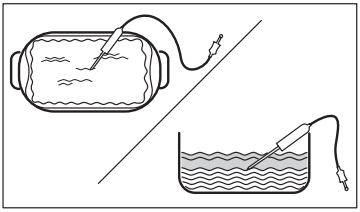
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l’utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	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**
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.





Étape 4	Branchez la 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 la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.		
Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé. Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.		
OK	OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.	OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

Cette fonction permet d’éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.
ⓘ 3 x 🔒 - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.2 Arrêt automatique

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

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

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

9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

ⓘ

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.
Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.
Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

10.2 Chaleur Tournante Humide

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

Plaque à pizza	**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

		°C	min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril
Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.
Réglez le gril à la température maximale.

		min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle .
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

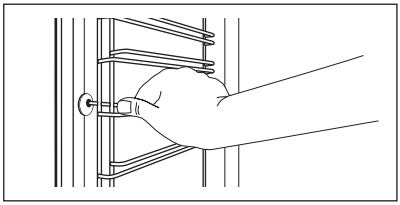
11.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité

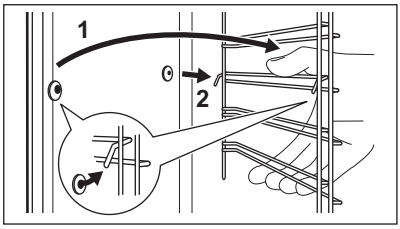
Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.

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

11.3 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	

Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
Étape 4	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

11.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de brûlure.

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

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

Nettoyage par pyrolyse	
Étape 1	Ouvrez le menu : Nettoyage .
Option	**Durée**
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	3 h
Étape 2	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.
Étape 3	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.

Nettoyage par pyrolyse	
Étape 4	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
ⓘ Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .	

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

11.5 Nettoyage conseillé

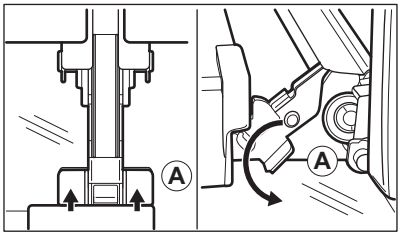
Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.	
clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

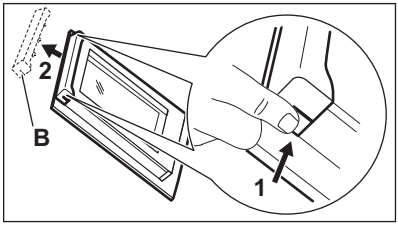
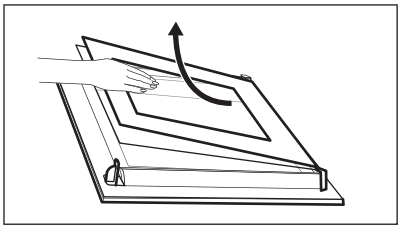
11.6 Comment démonter et installer : Porte

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

⚠ **AVERTISSEMENT!**
La porte est lourde.

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

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	

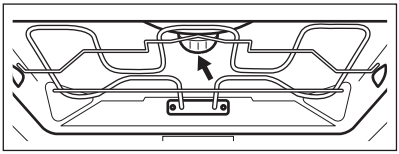
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur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

11.7 Comment remplacer : Éclairage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	**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...**
L'éclairage est éteint.	La Chaleur Tournante Humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.

Codes d'erreur	
L'affichage indique…	**Vérifiez si...**
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

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

12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.
Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits et fiche d'informations produits

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

13.2 Économie d'énergie

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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.
Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.
Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.
Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
Chaleur résiduelle
L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.
Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.
Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.
Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.
Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.
Chaleur Tournante Humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.
Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5

☰ - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur 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 :

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

საუკეთესო შედეგებისთვის

გმადლობთ, რომ აირჩიეთ ეს AEG პროდუქტი. ჩვენ შევქმენით იგი, რათა იდეალური მუშაობის შესაძლებლობა მოგვეცა დიდი ხნის მანძილზე ინოვაციური ტექნოლოგიებით, რომლებიც ცხოვრებას აადვილებს ჩვეულებრივი მოწყობილობებისგან განსხვავებული ფუნქციებით. გთხოვთ დაუთმოთ რამდენიმე წუთი წაკითხვას, რათა შეძლოთ მისგან მაქსიმუმის მიღება.
ეწვიეთ ჩვენს ვებგვერდს, რათა:

მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
www.aeg.com/support

დაარეგისტრიროთ თქვენი პროდუქტი უკეთესი სერვისისთვის:
www.registeraeg.com

შეიძინოთ აქსესუარები, მეორადი და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:
www.aeg.com/shop

AEG

მეტი რეცეპტისთვის, მინიშნებისთვისა და ხარვეზების აღმოფხვრის მეთოდებისთვის, ჩამოტვირთეთ აპი **My AEG Kitchen**.

Available on the App Store GET IT ON Google Play

კლიენტებზე ზრუნვა და მომსახურეობა

ყოველთვის გამოიყენეთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
თქვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები: მოდელი, PNC, სერიული ნომერი.
ინფორმაციის ნახვა შესაძლებელია ქარხნულ პასპორტში.

⚠ გაფრთხილება / სიფრთხილე-უსაფრთხოების ინფორმაცია

ⓘ ზოგადი ინფორმაცია და რჩევები

გარემოს შესახებ ინფორმაცია

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია..... 257

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება..... 258
1.2 ზოგადი უსაფრთხოება..... 258

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები..... 260

2.1 მონტაჟი.....260
2.2 ელექტრო კავშირი..... 261
2.3 გამოყენება.....261
2.4 მოვლა და დასუფთავება..... 262
2.5 პიროლიზური წმენდა..... 263
2.6 შიდა განათება..... 263
2.7 სერვისი.....264
2.8 განკარგვა.....264

3. პროდუქტის აღწერა.....264

3.1 ზოგადი მიმოხილვა.....264
3.2 აქსესუარები.....265

4. კონტროლის პანელი.....265

4.1 გამოსაწევ-შესაწევი სახელურები.....265
4.2 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა..... 266
4.3 დისპლეი.....266

5. პირველ გამოყენებამდე..... 267

5.1 საწყისი წმენდა.....267
5.2 თავდაპირველი წინასწარი გაცხელება..... 267

6. ყოველდღიური გამოყენება..... 267

6.1 როგორ დავაყენოთ: გაცხელების ფუნქციები.....268
6.2 გაცხელების ფუნქციები.....269
6.3 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით.....270
6.4 როგორ დავაყენოთ: მომზადება დახმარებით..... 270
6.5 მომზადება დახმარებით.....271

7. საათის ფუნქციები.....276

7.1 საათის ფუნქციები..... 276
7.2 როგორ დავაყენოთ: საათის ფუნქციები.....277

8. აქსესუარების გამოყენება.....278

8.1 აქსესუარების ჩასმა.....278
8.2 საკვები პროდუქტების სენსორი.....279

9. დამატებითი ფუნქციები.....281

9.1 დაბლოკვა.....281
9.2 ავტომატური გამორთვა.....281
9.3 გამაგრილებელი ვენტილატორი..... 282

10. რჩევები და მითითებები.....282

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები.....282
10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით..... 282
10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები..... 283
10.4 საჭმლის მომზადების ცხრილები სატესტო დაწესებულებებისთვის.283

11. მოვლა და დასუფთავება.....285

11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით..... 285
11.2 გასუფთავების წესი: კორპუსის რელიეფური ნაწილი..... 286
11.3 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები 286
11.4 გამოყენების წესი: პიროლიზური წმენდა..... 287
11.5 წმენდის შემხსენებელი..... 288
11.6 როგორ მოვხსნათ და დავამონტაჟოთ: კარი.....288
11.7 გამოცვლის წესი: ნათურა.....290

12. პრობლემის აღმოფხვრა.....290

12.1 რა უნდა გავაკეთო თუ.....290
12.2 მომსახურების მონაცემები.....292

13. ენერგოეფექტურობა.....292

13.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი.....292
13.2 ენერგიის დაზოგვა..... 293

14. მენიუს სტრუქტურა.....294

14.1 მენიუ..... 294

15. გარემოსდაცვითი პრობლემები..... 295

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშრებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.

- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექმომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ დენის სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვის ცენტრის ან მსგავსი კვალიფიკაციის პიროვნების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხე.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

- პიროლიზურ გასუფთავებამდე მოაცილეთ ყველა აქსესუარი და ზედმეტი ნადები / დაღვრილი სითხე მოწყობილობის ღრუს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ **გარფთხილება!**
ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.
- ჩაშენებული ბლოკი უნდა შეესაბამებოდეს DIN 68930-ის სტაბილურობის მოთხოვნებს.

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ქვემოთ კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	578 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	576 მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	595 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	559 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	567 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	546 მმ

ღია კარის სიღრმე	1027 მმ
სავენტილაციო ნახვრეტის მინიმალური ზომა. ქვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახვრეტი	560x20 მმ
ქსელის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1500 მმ
სამაგრი ხრახნები	4x25 მმ

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ **გარფთხილება!**
ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარლიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრძელებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღლდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქოდნეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეაერთებთ.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

2.3 გამოყენება

⚠ **გარფთხილება!**
დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

⚠ **გარფთხილება!**
მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
  - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ **გარფთხილება!**
დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტეკერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მძიმეა!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.

- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

2.5 პიროლიზური წმენდა

⚠ **გარფთხილება!**
დაზიანების / ხანძრის / ქიმიური გამონაბოლქვის (ორთქლის) რისკი პიროლიზურ რეჟიმში.

- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმლის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
  - საკვების ნებისმიერი ნარჩენი, ზეთის ან ცხიმის ლაქები/ნარჩენები.
  - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვა პროდუქტს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკრობადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.
- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიტური წმენდის ყველა ინსტრუქცია.
- პიროლიტური წმენდის ფუნქციის გამოყენებისას ბავშვები მოარიდეთ მოწყობილობას. მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა გამაგრილებელი სარქვლებიდან გამოდის ცხელი ჰაერი.
- პიროლიზური წმენდა მიმდინარეობს მაღალი ტემპერატურის ქვეშ, რამაც შესაძლოა გამოიწვიოს კვამლის გამოყოფა საკვების ნარჩენებისგან. ამიტომ მომხმარებლებს ვურჩევთ:
  - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
  - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია წინასწარი გაცხელების ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დაღვაროთ ან დაასხათ წყალი ღუმლის კარზე პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიტური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი, როგორც აღწერილია, არ არის საზიანო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.
- პიროლიტური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მოარიდეთ მოწყობილობას შინაური ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძნობიარენი იყვნენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.
- ქვაბები, ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ. შესაძლოა დაზიანდეს მაღალი ტემპერატურის პიროლიზური წმენდის ოპერაციის დროს.

2.6 შიდა განათება

⚠ **გარფთხილება!**
დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორიც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.7 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

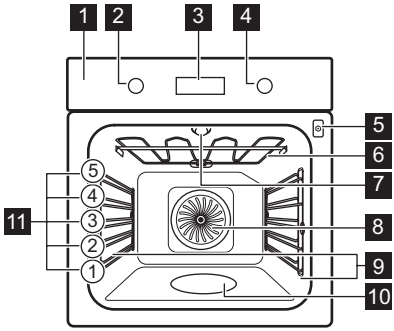
2.8 განკარგვა

⚠ **გარფთხილება!**
დაზიანებისა ან დახუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.
- მოხსენით კარის დამჭერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

3. პროდუქტის აღწერა

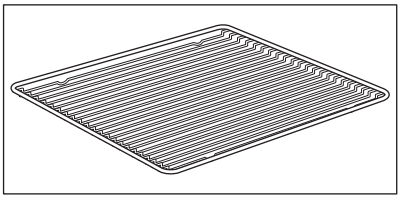
3.1 ზოგადი მიმოხილვა



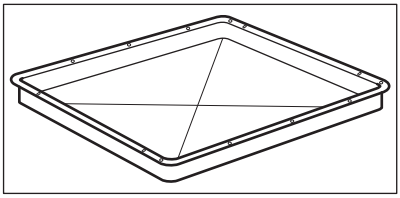
1 კონტროლის პანელი
2 გაცხელების ფუნქციების ღილაკი
3 დისპლეი
4 მართვის ღილაკი
5 საჭმლის სენსორის როზეტი
6 თერმოელემენტი
7 სანათი
8 ვენტილატორი
9 თაროს დამჭერი, მოსახსნელი
10 კამერის რელიეფი
11 თაროების პოზიციები

3.2 აქსესუარები

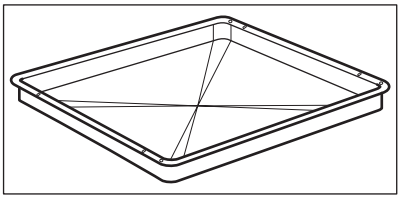
გისოსებიანი თარო
ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.



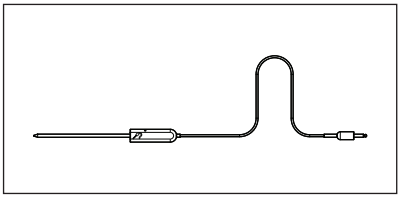
საცხობი ლანგარი
ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.



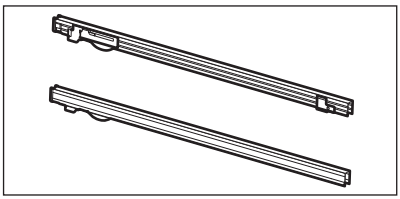
გრილის / შესაწვავი ტაფა
გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.



საკვები პროდუქტების სენსორი
საკვების შიგნით ტემპერატურის გასაზომად.



ტელესკოპური მიმმართველები
ლანგრებისა და გისოსებიანი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.



4. კონტროლის პანელი

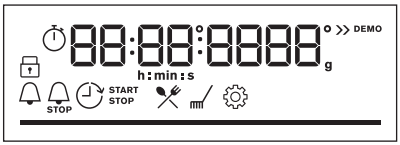
4.1 გამოსაწევ-შესაწევი სახელურები

მოწყობილობის გამოსაყენებლად დააჭირეთ სახელურს. სახელური გამოდის.

4.2 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა

				OK		
ტაიმერი	სწრაფი გაცხელება	სინათლე	საკვები პროდუქტების სენსორი	დაადასტურეთ პარამეტრი	დააჭირეთ	დაატრიალეთ სახელური
ელექტრო მოწყობილობის ჩასართავად აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.						
ელექტრო მოწყობილობის გამოსართავად გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების მართვის სახელური.						

4.3 დისპლეი

	ეკრანი ძირითადი ფუნქციებით.

ეკრანის ინდიკატორები

ძირითადი ინდიკატორები				
დაბლოკვა	მომზადება დახმარებით	წმენდა	პარამეტრები	სწრაფი გაცხელება
ტაიმერის ინდიკატორები				
წუთობრივი შემხსენებელი	STOP დასრულების დრო	დროის დაყოვნება	მუშაობის ტაიმერი	
პროგრესის ზოლი - ტემპერატურისთვის ან დროისთვის. ზოლი სრულად წითლდება, როცა მოწყობილობა აღწევს დაყენებულ ტემპერატურას.		—		

ორთქლზე მომზადების ინდიკატორი	
საკვები პროდუქტების სენსორი ინდიკატორი	

5. პირველ გამოყენებამდე

⚠ **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 საწყისი წმენდა

პირველ გამოყენებამდე გაწმინდეთ ცარიელი ღუმელი და დააყენეთ დრო:			
			00:00 დროის დაყენება. დააჭირეთ OK.

5.2 თავდაპირველი წინასწარი გაცხელება

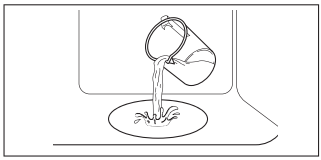
პირველად გამოყენებამდე წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი.	
ნაბიჯი 1	ღუმელიდან გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.
ნაბიჯი 2	დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ამუშავეთ ღუმელი 1 საათის განმავლობაში.
ნაბიჯი 3	დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ამუშავეთ ღუმელი 15 წუთის განმავლობაში.
ⓘ წინასწარი გაცხელების დროს ღუმელმა შესაძლოა გამოყოს სუნი და კვამლი. დარწმუნდით, რომ ოთახი ნიავდება.	

6. ყოველდღიური გამოყენება

⚠ **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 როგორ დავაყენოთ: გაცხელების ფუნქციები

ნაბიჯი 1	დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური და აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.
ნაბიჯი 2	დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.

ორთქლზე მომზადება			
დარწმუნდით, რომ ღუმელი ცივია.			
ნაბიჯი 1	**ნაბიჯი 2**	**ნაბიჯი 3**	**ნაბიჯი 4**
			ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წუთის განმავლობაში. მოათავსეთ საკვები ღუმელში.
აავსეთ კამერის რელიეფური ნაწილი ონკანის წყლით.	აირჩიეთ ორთქლით გაცხელების ფუნქცია.	დააყენეთ ტემპერატურა.	
ⓘ კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ. არ აავსოთ ხელახლა კამერის რელიეფური ნაწილი საჭმლის მომზადების დროს ან ღუმელის გაცხელებისას.			

როდესაც დასრულდება ორთქლზე მომზადება:		
ნაბიჯი 1	**ნაბიჯი 2**	**ნაბიჯი 3**
გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების მართვის სახელურები ღუმელის გამოსართავად.	ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.	დარწმუნდით, რომ ღუმელი ცივია. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

6.2 გაცხელების ფუნქციები

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
ნამდვილი კონვექციური მომზადება	ერთდროულად სამი თაროს პოზიციაზე ცხობა და საჭმლის გამოშრობა. დააყენეთ 20-40°C-ით უფრო დაბალი ტემპერატურა, ვიდრე კონვენციური მომზადება ითვალისწინებს.
კონვენციური მომზადება	საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.
დაბალი ტენიანობა	საჭმლის მომზადების დროს ტენიანობის დამატება. ცხობის დროს სათანადო ფერისა და ხრაშუნა ქერქის მიღება. შეთბობის დროს წვნიანობის მომატება. ხილისა ან ბოსტნეულის დაკონსერვება.
პიცის ფუნქცია	პიცის გამოცხობა. ინტენსიური დაბრაწვა და ხრაშუნა ძირის მიღება.
ქვედა წვა	ხრაშუნაძირიანი ნამცხვრების გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება.
გაყინული საკვები	ნახევარფაბრიკატი პროდუქტების (მაგ., კარტოფილი ფრის, კარტოფილის ნაჭრების ან სპრინგ-როლების) მომზადება.
ცხობა ტენიანი ვენტილატორით	ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერგიის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სითბო. შესაძლებელია სიმხურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით თავს „ყოველდღიური გამოყენება“, შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით-ით.
გრილზე შეწვა	საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუხვა.

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
ტურბო მომზადება გრილზე	თაროს ერთ პოზიციაზე საქონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის მომზადება და შებრაწვა.
მენიუ	მენიუში შესასვლელად: მომზადება დახმარებით, წმენდა, პარამეტრები.

6.3 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1
ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.
ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.
საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“ცხობა ტენიანი ვენტილატორით. ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვა.

6.4 როგორ დავაყენოთ: მომზადება დახმარებით

ქვემენიუში მოცემული ყოველი კერძისთვის მითითებულია რეკომენდებული ტემპერატურა და გაცხელების ფუნქცია. გამოიყენეთ ფუნქცია, რომ სწრაფად მოამზადოთ კერძი ნაგულისხმები პარამეტრებით. ამას გარდა, დროისა და ტემპერატურის შეცვლა ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებისას.

ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, ასევე შეგიძლიათ მომზადებისას გამოიყენოთ:	კერძის მოსამზადებლად შესაფერი:
• საკვები პროდუქტების სენსორი	• ნახევრად შემწვარი • საშუალოდ შემწვარი • კარგად შემწვარი

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4
		P1 - P45	OK

შედით მენიუში.	აირჩიეთ მომზადება დახმარებით. დააჭირეთ ღილაკს OK.	აირჩიეთ კერძი. დააჭირეთ OK.	ჩადეთ კერძი ღუმელში. დაადასტურეთ პარამეტრი.

6.5 მომზადება დახმარებით

ლეგენდა	
	საკვები პროდუქტების სენსორი ხელმისაწვდომი. მოათავსეთ საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის ყველაზე სქელ ნაწილში. მოწყობილობა გაითიშება, როდესაც მიღწეული იქნება საკვები პროდუქტების სენსორი დაყენებული ტემპერატურა.
	ორთქლის ფუნქციისთვის საჭირო წყლის ოდენობა.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე.

ეკრანზე აისახება **P** და კერძის **ნომერი**, რომელიც შეგიძლიათ შეამოწმოთ ცხრილში.

	კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
1	**შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი**	1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ სქელი ნაჭერი	**2**; **საცხობი ლანგარი** შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
2	**შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული**		
3	**შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული**		
4	**სტეიკი, საშუალოდ შებრაწული**	180 - 220 გრ. თითო ნაჭერზე; 3 სმ სქელი ნაჭერი	**3**; შესაწვავი ჭურჭელი **ბადისებრ თაროზე** შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.

	კერძი	ზონა	თაროს დონე / აქსესუარი
5	**შემწვარი საქონლის ხორცი / მოშუშული** (დიდი ნეკნი, საქონლის ბარკლის რბილი ნაწილი, ჩალაღაჯი)	1.5 - 2 კგ	**2**; შესაწვავი ჭურჭელი **ბადისებრ თაროზე** შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში.
6	**შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი** (ნელი მომზადება)	1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ სქელი ნაჭერი	**2**; **საცხობი ლანგარი** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები ან უბრალოდ მარილი და ახლად დაფქვილი წიწაკა. შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
7	**შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული** (ნელი მომზადება)		
8	**შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული** (ნელი მომზადება)		
9	**ფილე, ნახევრად უმი** (ნელი მომზადება)	0,5 - 1,5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	**2**; **საცხობი ლანგარი** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები ან უბრალოდ მარილი და ახლად დაფქვილი წიწაკა. შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
10	**ფილე, საშუალო** (ნელი მომზადება)		
11	**ფილე, მზა** (ნელი მომზადება)		

	კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
12	**შემწვარი ხბოს ხორცი** (მაგ., ბეჭი)	0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სქელი ნაჭერი	**2**; შესაწვავი ჭურჭელი **ბადისებრ თაროზე** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დაამატეთ სითხე. შეწვით თავდახურული.
13	**ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი**	1.5 - 2 კგ	**2**; შესაწვავი ჭურჭელი **ბადისებრ თაროზე** გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
14	**ღორის ხორცის აწეწილი** (ნელი მზადება)	1.5 - 2 კგ	**2**; **საცხობი ლანგარი** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ, რათა თანაბრად დაიბრაწოს.
15	**ახალი სუკის ნაჭერი**	1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	**2**; შესაწვავი ჭურჭელი **ბადისებრ თაროზე** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
16	**ნეკნები**	2 - 3 კგ; გამოიყენეთ ნედლი,2 - 3 სმ თხელი ნეკნი	**3**; **ღრმა ტაფა** ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
17	**ცხვრის ფეხი ძვლით**	1.5 - 2 კგ; 7 - 9 სმ სქელი ნაჭერი	**2**; შესაწვავი ჭურჭელი **საცხობ ლანგარზე** დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
18	**მთლიანი ქათამი**	1 - 1.5 კგ; ახალი	**2**; 200 მლ; კასეროლი **საცხობ ლანგარზე** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. წვის თანაბარი შედეგის მისაღწევად, გადაატრიალეთ ქათამი შუა მზადების პროცესში.
19	**ნახევარი ქათამი**	0.5 - 0.8 კგ	**3**; **საცხობი ლანგარი** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.

	კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
20	**ქათმის მკერდი**	180 - 200 გრ. თითო ნაჭერზე	**2**; კასეროლი **ბადისებრ თაროზე** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე.
21	**ქათმის ფეხები, ახალი**	-	**3**; **საცხობი ლანგარი** თუ ჯერ ქათმის ფეხები დაამარინადეთ, მოსამზადებლად გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივი პერიოდი.
22	**მთლიანი იხვი**	2 - 3 კგ	**2**; შესაწვავი ჭურჭელი **ბადისებრ თაროზე** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. მოათავსეთ ხორცი შესაწვავ ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
23	**მთლიანი ბატი**	4 - 5 კგ	**2**; **ღრმა ტაფა** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დადეთ ხორცი ღრმა საცხობ ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
24	**ხორცის ნაჭერი**	1 კგ	**2**; **ბადისებრი თარო** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
25	**მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი**	0.5 - 1 კგთითო თევზი	**2**; **საცხობი ლანგარი** შეავსეთ თევზი კარაქით და გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები და მწვანილი.
26	**თევზის ფილე**	-	**3**; კასეროლი **ბადისებრ თაროზე** გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
27	**ჩიზქეიქი**	-	**2**; ∅ 28 სმ თუნუქის საცხობი ფორმა **ბადისებრ თაროზე**
28	**ვაშლის ნამცხვარი**	-	**2**; 100 - 150 მლ; **საცხობი ლანგარი**

	კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
29	**ვაშლის ტარტი**	-	**2**; ღვეზელის ფორმა **ბადისებრ თაროზე**
30	**ვაშლის ღვეზელი**	-	**2**; 100 - 150 მლ; ∅ 22 სმ ღვეზელის ფორმა **ბადისებრ თაროზე**
31	**ბრაუნი**	2 კგ ცომის	**3**; **ღრმა ტაფა**
32	**მოკოლადის მაფინები**	-	**2**; 100 - 150 მლ; მაფინის სინი **ბადისებრ თაროზე**
33	**ფუნთუშის ნამცხვარი**	-	**2**; ფუნთუშის ტაფა **ბადისებრ თაროზე**
34	**გამომცხვარი კარტოფილი**	1 კგ	**2**; **საცხობი ლანგარი** მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
35	**კარტოფილი მექსიკურად**	1 კგ	**3**; **საცხობი ლანგარი** საცხობ ქაღალდამოკრული გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.
36	**გრილზე მომზადებული შერეული ბოსტნეული**	1 - 1.5 კგ	**3**; **საცხობი ლანგარი** საცხობ ქაღალდამოკრული გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.
37	**კროკოტი, გაყინული**	0.5 კგ	**3**; **საცხობი ლანგარი**
38	**შემწვარი კარტოფილი, გაყინული**	0.75 კგ	**3**; **საცხობი ლანგარი**
39	**ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით**	1 - 1.5 კგ	**2**; კასეროლი **ბადისებრ თაროზე**

	კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
40	**კარტოფილის გრატენი** (უმი კარტოფილი)	1 - 1.5 კგ	**1**; კასეროლი **ბადისებრ თაროზე** გადააბრუნეთ კერძები მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
41	**პიცა ახალი, თხელი**	-	**2**; 100 მლ; **საცხობი ლანგარი** საცხობ ქაღალდამოკრული
42	**პიცა ახალი, სქელი**	-	**2**; **საცხობი ლანგარი** საცხობ ქაღალდამოკრული
43	**„კიში“**	-	**2**; საცხობი თუნუქის ჭურჭელი **ბადისებრ თაროზე**
44	**ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური**	0.8 კგ	**2**; 150 მლ; **საცხობი ლანგარი** საცხობ ქაღალდამოკრული თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.
45	**ყველა მარცვლეული / ჭვავის / მუქი პური ყველა მარცვლეული პურის ტაფაზე**	1 კგ	**2**; 150 მლ; **საცხობი ლანგარი** საცხობ ქაღალდამოკრული / **ბადისებრი თარო**

7. საათის ფუნქციები

7.1 საათის ფუნქციები

საათის ფუნქციები	გამოყენება
წუთობრივი შემხსენებელი	ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
STOP **მომზადების დრო**	ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელების ფუნქცია გაჩერდება.
დროის დაყოვნება	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.

საათის ფუნქციები	გამოყენება
მუშაობის ტაიმერი	მაქსიმალური პერიოდი შეადგენს 23 სთ-სა და 59 წთ-ს. ეს ფუნქცია არ ახდენს გავლენას ღუმელის მუშაობაზე. ჩასართავად და გამოსართავად მუშაობის ტაიმერი აირჩიეთ: მენიუ, პარამეტრები.

7.2 როგორ დავაყენოთ: საათის ფუნქციები

როგორ დავაყენოთ: დღის მანძილზე დრო		
ნაბიჯი 1	**ნაბიჯი 2**	**ნაბიჯი 3**
დღის მონაკვეთის შესაცვლელად, შედით მენიუში და აირჩიეთ „პარამეტრები“, „დღის მონაკვეთი“.	დააყენეთ საათი.	დააჭირეთ: OK-ით.

როგორ დავაყენოთ: წუთობრივი შემხსენებელი			
ნაბიჯი 1		**ნაბიჯი 2**	**ნაბიჯი 3**
	დისპლეიზე დაჩვენებია: 0:00		
დააჭირეთ: -ით.		დააყენეთ წუთობრივი შემხსენებელი	დააჭირეთ: OK-ით.
ⓘ ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუათვლას.			

როგორ დავაყენოთ: მომზადების დრო				
ნაბიჯი 1	**ნაბიჯი 2**		**ნაბიჯი 3**	**ნაბიჯი 4**
		დისპლეიზე დაჩვენებია: 0:00 STOP		
აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.	დააჭირეთ რამდენჯერმე: -ით.		დააყენეთ მომზადების დრო.	დააჭირეთ: OK-ით.
ⓘ ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუათვლას.				

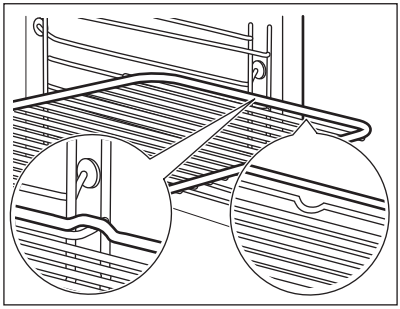
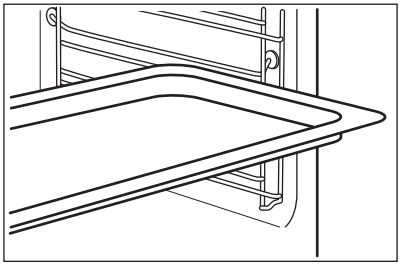
როგორ დავაყენოთ: დროის დაყოვნება							
ნაბიჯი 1	**ნაბიჯი 2**		**ნაბიჯი 3**	**ნაბიჯი 4**		**ნაბიჯი 5**	**ნაბიჯი 6**
		ეკრანი აჩვენებს: დღის მონაკვეთს			დისპლეიზე დაჩვენებია: --:--		
აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.	დააჭირეთ რამდენჯერმე: -ით.	დაწყება	დააყენეთ დაწყების დრო.	დააჭირეთ: OK-ით.	გაჩერება	დააყენეთ დასრულების დრო.	დააჭირეთ: OK-ით.
ⓘ ტაიმერი დაიწყებს ათვლას დაყენებულ დაწყების დროზე.							

8. აქსესუარების გამოყენება

⚠ **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 აქსესუარების ჩასმა

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევები ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებიანი თარო: შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის.	
საცხობი ლანგარი / ღრმა ტაფა: შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის.	

8.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

საკვები პროდუქტების სენსორი - ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

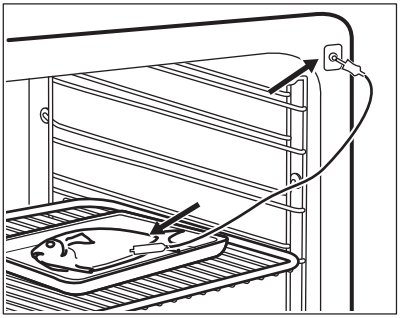
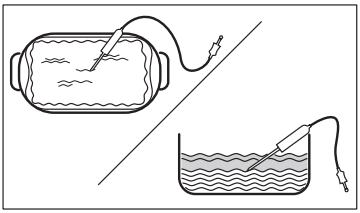
დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:	
°C ღუმელის ტემპერატურა.	 შიდა ტემპერატურა.

მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:		
ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.	არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.	მომზადების დროს ის უნდა დარჩეს კერძში.

გამოყენების წესები: საკვები პროდუქტების სენსორი

ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი.

ნაბიჯი 2	განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.
ნაბიჯი 3	ჩადეთ: საკვები პროდუქტების სენსორი.

ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი	**კასეროლი**
ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ხორცის, თევზის ცენტრში, თუ შესაძლებელია, ყველაზე სქელ ნაწილში. დარწმუნდით, რომ მინიმუმ 3/4 საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნითაა.	ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ზუსტად კასეროლის ცენტრში. საკვები პროდუქტების სენსორი ცხობის დროს სტაბილურად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭლის რგოლი, რომ დაამაგროთ სილიკონის სახელური საკვები პროდუქტების სენსორი. წვერი საკვები პროდუქტების სენსორი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ლანგრის ძირს.
	

ნაბიჯი 4	დააერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში ღუმელის წინ. ეკრანზე ნაჩვენებია მიმდინარე ტემპერატურა: საკვები პროდუქტების სენსორი.
ნაბიჯი 5	- დააჭირეთ სენსორის შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად.
ნაბიჯი 6	OK - დააჭირეთ დასადასტურებლად. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეგიძლიათ აირჩიოთ შეწყვეტა ან განაგრძოთ მომზადება იმაში დასარწმუნებლად რომ საკვები კარგად არის მომზადებული.

ნაბიჯი 7	გამოაძვრეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეკერი შტეფსელის როზეტიდან და ამოიღეთ კერძი ღუმელიდან. ⚠ **გარფთხილება!** ვინაიდან ცხელდება არსებობს დამწვრობის მიღების საკვები პროდუქტების სენსორი რისკი. როზეტის ამოძრობისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე და მოაშორეთ საკვებს.

9. დამატებითი ფუნქციები

9.1 დაბლოკვა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.		
ღუმელის მუშაობის დროს ჩართვის შემთხვევაში - მუშაობა არჩეულ რეჟიმში გაგრძელდება, მართვის პანელი დაიბლოკება. თუ ჩართავთ, როდესაც ღუმელი გამორთულია - ღუმელი ვეღარ ჩაირთვება, მართვის პანელი დაიბლოკება.		
OK	OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად. გაისმის სიგნალი.	OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს ფუნქციის გამოსართავად.
ⓘ აციმციმდება 3-ჯერ 🔒 - როდესაც ბლოკირება ჩართულია.		

9.2 ავტომატური გამორთვა

თუ გაცხელების ფუნქცია მუშაობს და თქვენ არავითარი პარამეტრს არ შეცვლით, უსაფრთხოების მიზნით მოწყობილობა დროის გარკვეული პერიოდის შემდეგ გაითიშება.

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

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: სინათლე, საკვები პროდუქტების სენსორი, დროის დაყოვნება.

9.3 გამაგრილებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრილებელი ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრილებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრილებამდე განაგრძობს.

10. რჩევები და მითითებები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ⓘ

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობარო მითითებებია. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე და გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.
შესაძლოა, მოწყობილობამ ადრინდელი მოწყობილობისგან განსხვავებულად დააცხოს ან შეწვას პროდუქტი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.
თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

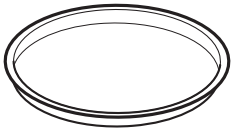
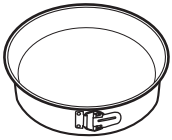
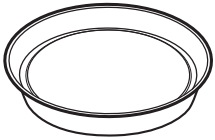
საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.
გამოიყენეთ მესამე თაროს პოზიცია.

	(°C)	(წთ)
პასტა გრატენი	200 - 220	45 - 55
კარტოფილის გრატენი	180 - 200	70 - 85
მუსაკა	170 - 190	70 - 95
ლაზანია	180 - 200	75 - 90
კანელონი	180 - 200	70 - 85
პურის პუდინგი	190 - 200	55 - 70
ბრინჯის პუდინგი	170 - 190	45 - 60

	(°C)	(წთ)
ბისკვიტის ნარევისგან მომზადებული ვამლის ნამცხვარი (ნამცხვრის მრგვალი ფორმა)	160 - 170	70 - 80
თეთრი პური	190 - 200	55 - 70

10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

 **პიცის ტაფა**	 **საცხობი ლანგარი**	**საცხობი ფორმები**	 **ტალღოვანი ფორმა**
მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 28 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 26 სმ	კერამიკა დიამეტრი 8 სმ, სიმაღლე 5 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 28 სმ

10.4 საჭმლის მომზადების ცხრილები სატესტო დაწესებულებებისთვის

ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

ტესტირება: EN 60350, IEC 60350.
ერთ დონეზე ცხობა - საცხობ ფორმებში ცხობა

		°C	წთ	
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 60	2
უცხიმო ბისკვიტი	კონვენციური მომზადება	160	45 - 60	2

		°C	წთ	
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	180	55 - 65	1
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 35	2
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	140	25 - 35	2

ერთ დონეზე ცხობა - ბისკვიტები
გამოიყენეთ თაროს მესამე პოზიცია.

		°C	წთ
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	20 - 30
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	კონვენციური მომზადება	170	20 - 30

რამდენიმედონიანი ცხობა - ბისკვიტები

		°C	წთ	
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 45	2 / 4

		°C	წთ	
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	25 - 35	1 / 4
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 55	2 / 4
ვაშლის ღვეზელი, 1 ფორმა თითო ცხაურაზე (Ø 20 სმ)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2 / 4

გრილი
წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 5 წუთის განმავლობაში.
შეწვით გრილზე მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.

		წთ	
ტოსტი	გრილზე შეწვა	1 - 2	5
საქონლის ხორცის სტეიკი, მომზადების პროცესში შუალედში გადააბრუნეთ	გრილზე შეწვა	24 - 30	4

11. მოვლა და დასუფთავება

⚠ **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

საწმენდი საშუალებები	მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
	ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
	მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ყოველდღიური მოხმარება	გაწმინდეთ კამერა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმების ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ, შესაძლოა, ხანძარი გამოიწვიოს.
	არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. კამერა გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

აქსესუარები	ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გ გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
	არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდეებიანი საგნებით.

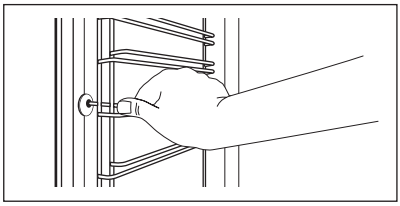
11.2 გასუფთავების წესი: კორპუსის რელიეფური ნაწილი

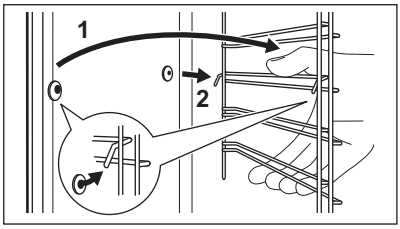
გაწმინდეთ კამერის რელიეფური ნაწილი, რომ მოაცილოთ კირქვული ნადები საჭმლის ორთქლით მომზადების შემდეგ.

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
დაასხით: 250 მლ თეთრი ძმარი კამერის რელიეფურ ნაწილში. გამოიყენეთ მაქსიმუმ 6%-იანი ძმარი დანამატების გარეშე.	აცადეთ ძმარს კირქვულ ნადებთან გახსნა გარემოს ტემპერატურაზე 30 წუთის განმავლობაში.	გაწმინდეთ კამერა თბილი წყლითა და რბილი ტილოთი.
ფუნქციისთვის: დაბალი ტენიანობა გაწმინდეთ ღუმელი საჭმლის მომზადების ყოველი 5-10 ციკლის შემდეგ.		

11.3 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

თაროს დამჭერის მოხსნა ღუმელის გასასუფთავებლად.

ნაბიჯი 1	გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.	
ნაბიჯი 2	გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.	

ნაბიჯი 3	გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.	
ნაბიჯი 4	დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით. ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.	

11.4 გამოყენების წესი: პიროლიზური წმენდა

ღუმლის გასაწმენდად გამოიყენეთ პიროლიზური წმენდა.

⚠ **გარფთხილება!**
არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

⚠ **ფრთხილად!**
იმავე კარადაში თუ სხვა მოწყობილობაცაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შესაძლოა გამოიწვიოს ღუმლის დაზიანება.

სანამ პიროლიზური წმენდა:		
გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას.	მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.	გაასუფთავეთ ღუმლის ქვედა ზედაპირი და კარის შიდა მინა თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

პიროლიზური წმენდა	
ნაბიჯი 1	მენიუში შესვლა: წმენდა .
ოფცია	**ხანგრძლივობა**
C1 - მსუბუქი დასუფთავება	1 h
C2 - სტანდარტული დასუფთავება	1 h 30 min
C3 - საგულდაგულო დასუფთავება	3 h
ნაბიჯი 2	OK - დააჭირეთ გასუფთავების პროგრამის ასარჩევად.

პიროლიზური წმენდა	
ნაბიჯი 3	OK - დააჭირეთ გასუფთავების დასაწყებად.
ნაბიჯი 4	გასუფთავების შემდეგ გამორთულ მდგომარეობაში გადაიყვანეთ გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური.
ⓘ წმენდის დაწყებისას ღუმელის კარი იბლოკება და ნათურა ითიშება. კარის განბლოკვამდე ეკრანი აჩვენებს: -ით.	

როცა დასუფთავება დასრულდება:		
გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას.	გაწმინდეთ კამერა რბილი ტილოთი.	მოაცილეთ ნარჩენი კამერის ძირს.

11.5 წმენდის შემხსენებელი

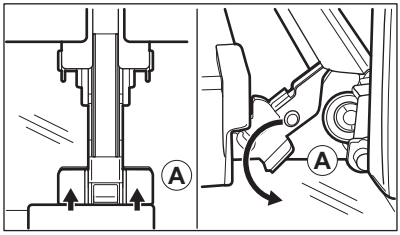
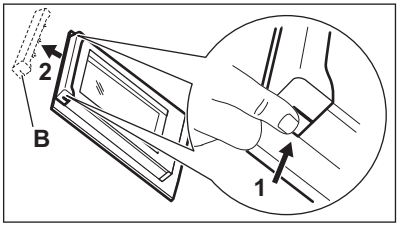
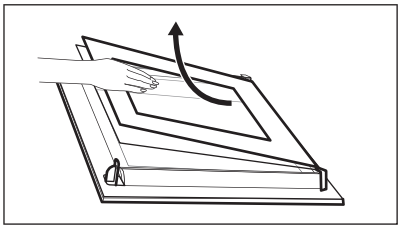
ღუმელი შეგახსენებთ, როდის უნდა გაიწმინდოს პიროლიტური გასუფთავებით.	
ციმციმებს ეკრანზე საჭმლის მომზადების ყოველი სეანსის შემდეგ 5 წამის განმავლობაში.	შეხსენების გამოსართავად გახსენით მენიუ და აირჩიეთ პარამეტრები, წმენდის შემხსენებელი.

11.6 როგორ მოვხსნათ და დავამონტაჟოთ: კარი

გაწმენდის მიზნით თქვენ შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელის მოხსნა. მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.

⚠ **გარფთხილება!**
კარი მძიმეა.

⚠ **ფრთხილად!**
ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

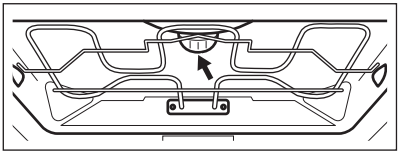
ნაბიჯი 1	ბოლომდე გააღეთ კარი.	
ნაბიჯი 2	ასწიეთ და დააწექით კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს (A).	
ნაბიჯი 3	დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (დაახლოებით 70°-იანი კუთხე). დაიჭირეთ კარი ორივე მხრიდან და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ღუმელიდან. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.	
ნაბიჯი 4	დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწექით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.	
ნაბიჯი 5	კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.	
ნაბიჯი 6	სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ.	
ნაბიჯი 7	მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.	
ნაბიჯი 8	გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.	
ნაბიჯი 9	პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი. დარწმუნდით რომ შუშები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს.	

11.7 გამოცვლის წესი: ნათურა

გარფთხილება!
დენის დარტყმის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

ნათურის გამოცვლამდე:		
ნაბიჯი 1	**ნაბიჯი 2**	**ნაბიჯი 3**
გამორთეთ ღუმელი. დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაცივდება.	გამოაერთეთ ღუმელი ქსელიდან.	დადეთ ტილო კამერის ძირზე.

ზედა სანათი

ნაბიჯი 1	დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.	
ნაბიჯი 2	გაწმინდეთ მინის საფარი.	
ნაბიჯი 3	ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომედეგი სანათით.	
ნაბიჯი 4	დაამონტაჟეთ მინის საფარი.	

12. პრობლემის აღმოფხვრა

გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთო თუ…

ნებისმიერ შემთხვევაში, რომელიც არ არის მოცემული ამ ცხრილში, გთხოვთ დაუკავშირდეთ ავტორიზებული მომსახურების ცენტრს.

ელექტრო მოწყობილობა არ ირთვება ან არ თბება

პრობლემა	**შეამოწმეთ თუ...**

ელექტრო მოწყობილობა არ ირთვება ან არ თბება	
თქვენ ვერ ააქტიურებთ ან ამუშავებთ ელექტრო მოწყობილობას.	ელექტრო მოწყობილობა სწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ავტომატური გამორთვის ფუნქცია გათიშულია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	დამცველი არ არის გადამწვარი.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	დაბლოკვის ფუნქცია გამორთულია.

კომპონენტები	
პრობლემა	**შეამოწმეთ თუ...**
ნათურა გამორთულია.	ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა გადამწვარია.
ეს საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს.	შტეკერი საკვები პროდუქტების სენსორი ბოლომდეა ჩასმული შტეფსელის როზეტში.

შეცდომის კოდები	
ეკრანზე აისახება...	**შეამოწმეთ თუ...**
Err C2	თქვენ გამოაძვრეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეკერი შტეფსელის როზეტიდან.
Err C3	მოწყობილობის კარი დახურულია ან კარის საკეტი არ არის გატეხილი.
Err F102	ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.

შეცდომის კოდები	
Err F102	კარის საკეტი არ არის გატეხილი.
00:00	ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.
თუ ეკრანზე გამოჩნდება შეცდომის კოდი, რომელიც არ არის ამ ცხრილში, გამორთეთ და ჩართეთ ამნთები მოწყობილობის გადატვირთვისთვის. თუ შეცდომის კოდი მეორდება, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.	

წმენდა	
პრობლემა	**შეამოწმეთ თუ...**
წყალი ჟონავს ღრუს ხრახნიდან.	კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია.

12.2 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.
სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:	
მოდელი (MOD.)	.....
პროდუქტის ნომერი (PNC)	.....
სერიული ნომერი (S.N.)	.....

13. ენერგოეფექტურობა

13.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი

მომწოდებლის დასახელება	AEG

მოდელის იდენტიფიკაცია	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2	
ენერგო ეფექტური კლასი	A+	
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	1.09 კვტსთ/ციკლი	
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.69 კვტსთ/ციკლი	
ზედაპირების რაოდენობა	1	
სითბოს წყარო	ელექტრობა	
მოცულობა	71 ლ	
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი	
მასა	BPE556360M	35.0 კგ
	BPK556360M	35.0 კგ

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტროხელსაწყოები საჭმლის მოსამზადებლად - ნაწილი 1: ქურები, ღუმელები, ორთქლის ღუმელები და გრილები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

13.2 ენერგიის დაზოგვა

მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ხშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.
როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.
ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.
საჭმლის მომზადება ვენტილატორით
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები.

ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი
ვენტილატორი და ნათურა განაგრძობს მუშაობას. როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს. მისი გამოყენებით შეგიძლიათ საკვები თბილად შეინახოთ.
ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.
ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოყენება.
შეინახეთ საკვები თბილად
ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.
გათიშული ნათურით მზადება
გამორთეთ ნათურა საჭმლის მომზადების პროცესში. ჩართეთ ის მხოლოდ მაშინ, როცა დაგჭირდებათ.
ცხობა ტენიანი ვენტილატორით
ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.
ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება.
შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ ნათურა, მაგრამ აღნიშნული ქმედება შეამცირებს ენერგიის მოსალოდნელ დანაზოგს.

14. მენიუს სტრუქტურა

14.1 მენიუ

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4	ნაბიჯი 5
☰ - აირჩიეთ, რომ გახსნათ მენიუ.	აირჩიეთ ვარიანტი, რომელსაც გთავაზობთ მენიუ სტრუქტურა და დააჭირეთ ღილაკს „OK“.	აირჩიეთ პარამეტრი.	OK - დააჭირეთ პარამეტრის დასადასტურებლად.	დააკორექტირეთ მნიშვნელობა და დააჭირეთ ღილაკს „OK“.
გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ მენიუ.				

მენიუ სტრუქტურა		
მომზადება დახმარებით	წმენდა	პარამეტრები

პარამეტრები					
01	დღის მანძილზე დრო	შეცვლა	02	ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5
03	ღილაკის ტონები	1 - მოკლე ხმოვანი სიგნალი 2 - დაჩხაკუნება 3 - ხმა გამორთულია	04	ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
05	საკვები პროდუქტების სენსორი მოქმედება	1 - გამაფრთხილებელი სიგნალი და შეწყვეტა 2 - გამაფრთხილებელი სიგნალი	06	მუშაობის ტაიმერი	ჩართვა / გამორთვა
07	სინათლე	ჩართვა / გამორთვა	08	სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
09	წმენდის შემხსენებელი	ჩართვა / გამორთვა	10	დემო-რეჟიმი	ლიცენზიის ამოქმედების კოდი: 2468
11	პროგრამული ვერსია	შემოწმება	12	ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა

15. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი ♲. ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ 🗑 სიბოლოთი მონიშნული მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registeraeg.com

Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....297

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....297
1.2 Allgemeine Sicherheit.....298

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....299

2.1 Montage.....299
2.2 Elektrischer Anschluss.....300
2.3 Gebrauch.....301
2.4 Reinigung und Pflege..... 302
2.5 Pyrolytische Reinigung..... 302
2.6 Innenbeleuchtung..... 303
2.7 Wartung..... 303
2.8 Entsorgung..... 303

3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 304

3.1 Gesamtansicht.....304
3.2 Zubehör..... 304

4. BEDIENFELD.....305

4.1 Versenkbare Knöpfe.....305
4.2 Überblick – Bedienfeld.....305
4.3 Display.....306

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 306

5.1 Erste Reinigung..... 307
5.2 Erstes Vorheizen..... 307

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....307
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....307
6.2 Ofenfunktionen..... 308
6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....309
6.4 Einstellung: Koch-Assistent..... 310
6.5 Koch-Assistent.....310
7. UHRFUNKTIONEN..... 315
7.1 Uhrfunktionen..... 315
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....315
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....317
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....317
8.2 Temperatursensor..... 317
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....319
9.1 Verriegelung..... 319
9.2 Automatische Abschaltung..... 319
9.3 Kühlgebläse.....320
10. TIPPS UND HINWEISE.....320
10.1 Garempfehlungen.....320
10.2 Feuchte Umluft..... 320
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör..... 321
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute..... 321
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 323
11.1 Hinweise zur Reinigung..... 323
11.2 Reinigung: Garraumvertiefung...324
11.3 Entfernen: Einhängegitter 324
11.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung..... 324
11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen....326
11.6 Aus- und Einbau: Tür.....326
11.7 Austausch: Lampe..... 327
12. FEHLERSUCHE.....328
12.1 Was zu tun ist, wenn 328
12.2 Service-Daten..... 330
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 330
13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt..... 330
13.2 Energiesparen..... 331
14. MENÜSTRUKTUR..... 331
14.1 Menü.....331
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....332

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät

sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

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

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

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

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Gebrauch

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

⚠ **WARNUNG!**
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

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

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Pyrolytische Reinigung

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.

- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

⚠ **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

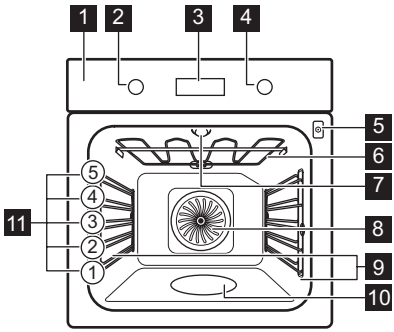
2.8 Entsorgung

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

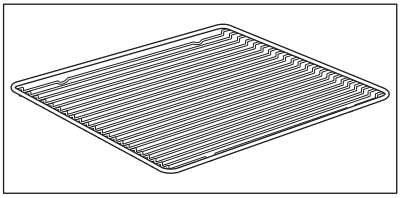
3.1 Gesamtansicht



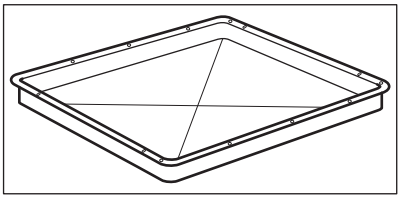
1 Bedienfeld
2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
3 Display
4 Einstellknopf
5 Buchse für den Temperatursensor
6 Heizelement
7 Lampe
8 Ventilator
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Garraumvertiefung
11 Einschubebenen

3.2 Zubehör

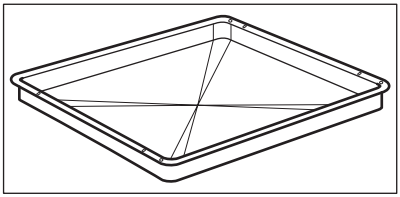
Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



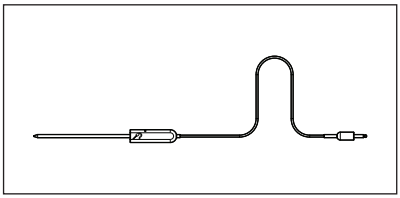
Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



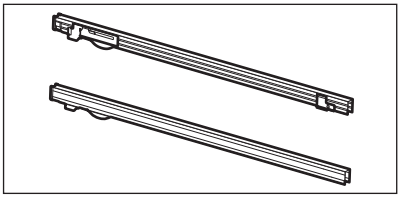
Brat- und Fettpfanne
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



Temperatursensor
Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Teleskopschienen
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.



4. BEDIENFELD

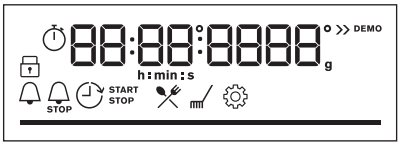
4.1 Versenkbare Knöpfe

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

4.2 Überblick – Bedienfeld

				OK		
Kurz-zeitwe-cker	Schnell-aufhei-zung	Back-ofen-be-leuch-tung	Tempera-tursensor	Bestätigen Sie die Ein-stellung	Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.						

4.3 Display

	Display mit Tastenfunktionen.

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen				
Verriegelung	Koch-Assistent	Reinigung	Einstellungen	Schnellaufheizung
Timer-Anzeigen				
Kurzzeit-Wecker	STOP Ende	Zeitvorwahl	Uptimer	
Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.		—		

Dampfgaranzeige	
Temperatursensor Kontrolllampe	

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:			
			00:00 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.

5.2 Erstes Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.	
Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.
Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.	

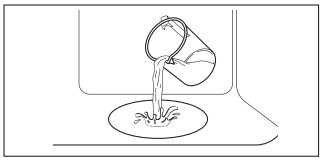
6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

Garen mit Dampf
Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.

Garen mit Dampf			
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
			Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen. Stellen Sie die Speise in den Backofen.
Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.	Wählen Sie die Dampffunktion aus.	Stellen Sie die Temperatur ein.	
ⓘ Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.			

Wenn das Dampfgaren abgeschlossen ist:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.	Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
Feuchtigkeit niedrig	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse.

Ofenfunktion	Anwendung
Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.

6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1

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

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

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

6.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	**Die Garstufe für die Speise:**
• Temperatursensor	• Blutig • Mittel • Durch

Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
		P1 - P45	OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK.	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK.	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

6.5 Koch-Assistent

Legende	
	Temperatursensor verfügbar. Platzieren Sie die Temperatursensor im dicksten Teil des Gerichts. Das Gerät schaltet sich Temperatursensor bei Erreichen der eingestellten Temperatur aus.
	Die Wassermenge für die Dampffunktion.
	Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

Das Display zeigt **P** und eine **Anzahl** der Gerichte an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
1	**Roastbeef, blutig**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
2	**Roastbeef, rosa**		
3	**Roastbeef, durch**		
4	**Steak, rosa**	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	**3**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
5	**Rinderbraten / geschmort** (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
6	**Roastbeef, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
7	**Roastbeef, rosa** (Niedertemperatur-Garen)		
8	**Roastbeef, durch** (Niedertemperatur-Garen)		
9	**Filet, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
10	**Filet, rosa** (Niedertemperatur-Garen)		
11	**Filet, fertig** (Niedertemperatur-Garen)		
12	**Kalbsbraten** (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
13	**Schweinebraten oder Schulter**	1.5 - 2 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
14	**Pulled Pork** (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	**2**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
15	**Lende, frisch**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
16	**Rippchen**	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Rippchen.	**3**; **tiefe Pfanne** Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
17	**Lammkeule mit Knochen**	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Backblech** Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
18	**Hähnchen, ganz**	1 - 1.5 kg; frisch	**2**; 200 ml; Auflaufform auf **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
19	**Halbes Hähnchen**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
20	**Hähnchenbrust**	180 - 200 g pro Stück	**2**; Auflaufform auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
21	**Hähnchenschenkel, frisch**	-	**3**; **Backblech** Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
22	**Ente, ganz**	2 - 3 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
23	**Gans, ganz**	4 - 5 kg	**2**; **tiefe Pfanne** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
24	**Hackbraten**	1 kg	**2**; **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
25	**Ganzer Fisch, gegrillt**	0.5 - 1 kgpro Fisch	**2**; **Backblech** Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
26	**Fischfilet**	-	**3**; Auflaufform auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
27	**Käsekuchen**	-	**2**; ∅ Springform 28 cm auf **Kombirost**
28	**Apfelkuchen**	-	**2**; 100 - 150 ml; **Backblech**
29	**Apfelkuchen**	-	**2**; Kuchenform auf **Kombirost**
30	**Apfelkuchen**	-	**2**; 100-150 ml; ∅ 22-cm-Kuchen-form auf **Kombirost**
31	**Brownies**	2 kg Teig	**3**; **tiefe Pfanne**
32	**Schokoladen-muffins**	-	**2**; 100-150 ml; Muffin-Blech auf **Kombirost**
33	**Brotkuchen**	-	**2**; Brotpfanne auf **Kombirost**
34	**Ofenkartoffeln**	1 kg	**2**; **Backblech** Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
35	**Kartoffelspalten**	1 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.
36	**Gegrilltes Gemüse**	1 - 1.5 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
37	**Kroketten, gefroren**	0.5 kg	**3**; **Backblech**
38	**Pommes frites, gefroren**	0.75 kg	**3**; **Backblech**
39	**Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern**	1 - 1.5 kg	**2**; Auflaufform auf **Kombirost**
40	**Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	**1**; Auflaufform auf **Kombirost** Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
41	**Pizza frisch, dünn**	-	**2**; 100 ml; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
42	**Pizza frisch, dick**	-	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
43	**Quiche**	-	**2**; Backform auf **Kombirost**
44	**Baguette / Ciabatta / Weißbrot**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
45	**Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform**	1 kg	**2**; 150 ml **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet / **Kombirost**

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Kurzzeit-Wecker	Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
STOP **Garzeitdauer**	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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

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

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

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	**Schritt 2**	Das Display zeigt die Uhrzeit an. START	**Schritt 3**	**Schritt 4**	Im Display wird Folgendes angezeigt: --:-- STOPP	**Schritt 5**	**Schritt 6**
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: .		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.

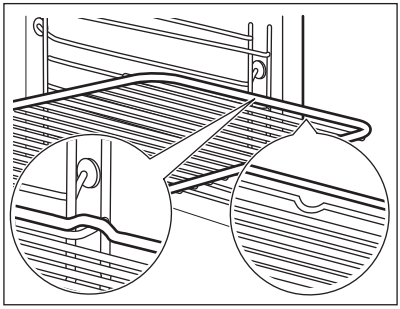
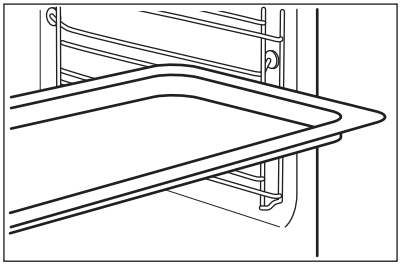
Einstellung: Zeitvorwahl
ⓘ Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

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

Kombirost: Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.	
Backblech / Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.	

8.2 Temperatursensor

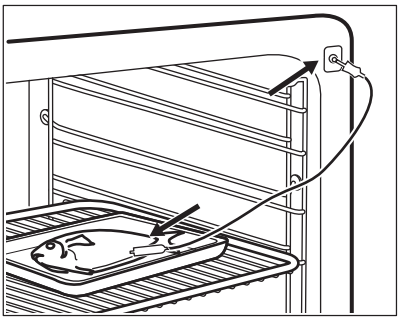
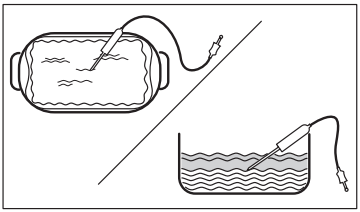
Temperatursensor – misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
°C Die Backofentemperatur.	Die Backofentemperatur.

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

Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch	**Auflauf**
Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.
	

Schritt 4	Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.
Schritt 5	Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
Schritt 6	OK - Zur Bestätigung drücken. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
Schritt 7	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. ⚠ **WARNUNG!** Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.		
Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.		
OK	OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.	OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.
ⓘ 3 x – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.		

9.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

(°C)	(Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Zeitvorwahl.

9.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

10.2 Feuchte Umluft

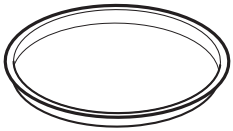
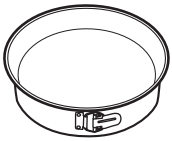
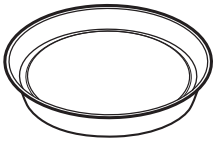
Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen. Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Nudelgratin	200 - 220	45 - 55

	(°C)	(Min.)
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

 **Pizzapfanne**	 **Backform**	**Förmchen**	 **Tortenbodenform**
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen

		°C	Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene – Kekse
Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		°C	Min
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		°C	Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4

		°C	Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.
Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		Min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungs-mittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

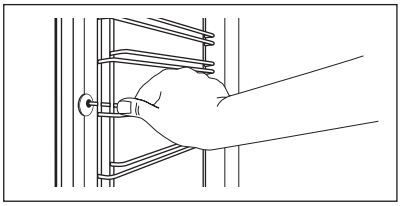
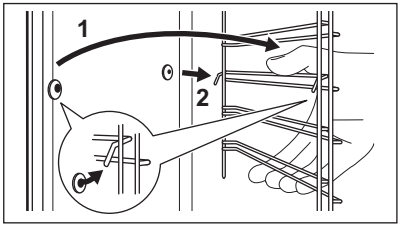
11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Gießen Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.	Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.	Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
Für die Funktion: Feuchtigkeit niedrig reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.		

11.3 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
Schritt 4	Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.	

11.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠ **VORSICHT!**
Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Vor dem Pyrolytische Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Pyrolytische Reinigung	
Schritt 1	Menü eingeben: Reinigung .

Option	**Dauer**
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	3 h

Schritt 2	OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.
Schritt 3	OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.
Schritt 4	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.

ⓘ Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an: .

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

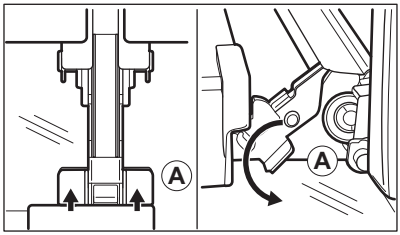
Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.	
blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

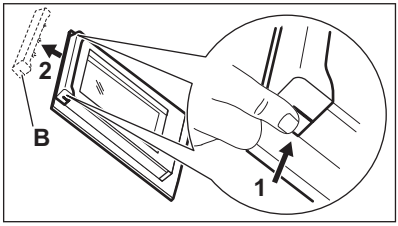
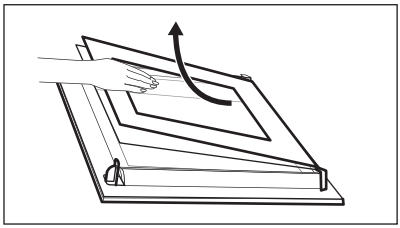
11.6 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

⚠ **WARNUNG!**
Die Tür ist schwer.

⚠ **VORSICHT!**
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	

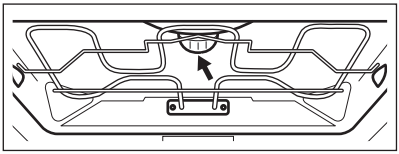
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

11.7 Austausch: Lampe

⚠ **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.	

12. FEHLERSUCHE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn …

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Störung	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.

Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Temperatursensor ist vollständig in die Buchse eingesteckt.

Fehlercodes

Im Display erscheint …	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Err C2	Sie haben den Temperatursensor Stecker aus der Buchse entfernt.
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Reinigung

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.

12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.
Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.
Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.
Garen mit Heißluft
Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.
Restwärme
Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.
Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.
Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.
Feuchte Umluft
Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.
Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5

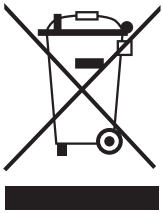
☰ - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK.	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.				

Menü Struktur		
Koch-Assistent	Reinigung	Einstellungen

Einstellungen					
01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Temperatursensor Aktion	1 - Alarm und Stopp 2 - Alarm	06	Uptimer	Ein / Aus
07	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus	08	Schnellaufheizung	Ein / Aus
09	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus	10	DEMO	Aktivierungscode: 2468
11	Softwareversion	Prüfen	12	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

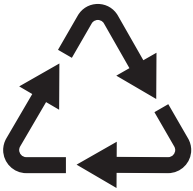
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.
Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.
Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.
Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die

Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.
Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.
Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.
Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:

Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
www.aeg.com/support

Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:
www.registeraeg.com

Αγοράσετε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.
Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ⓘ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ....336

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων.....336
1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια.....337

2. ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ.....339

2.1 Εγκατάσταση..... 339
2.2 Ηλεκτρική σύνδεση..... 340
2.3 Χρήση..... 340
2.4 Φροντίδα και καθάρισμα..... 341
2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός..... 342
2.6 Εσωτερικός φωτισμός..... 342
2.7 Σέρβις..... 342
2.8 Απόρριψη..... 343

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ..... 343

3.1 Γενική επισκόπηση..... 343
3.2 Αξεσουάρ..... 343

4. ΠΊΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΊΩΝ..... 344

4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες..... 344
4.2 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων..... 344
4.3 Οθόνη..... 345

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ.....346

5.1 Αρχικός καθαρισμός..... 346
5.2 Αρχική προθέρμανση.....346

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ..... 346

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης..... 346
6.2 Προγράμματα θέρμανσης..... 347
6.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας 348
6.4 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια..... 349
6.5 Μαγείρεμα με βοήθεια.....349

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΎ..... 354

7.1 Λειτουργίες ρολογιού..... 354
7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού..... 355

8. ΧΡΉΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ..... 356

8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ..... 356
8.2 Αισθ. Φαγητού..... 357

9. ΠΡΌΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ.....359

9.1 Κλείδωμα..... 359
9.2 Αυτόματη απενεργοποίηση.....359
9.3 Ανεμιστήρας ψύξης.....359

10. ΥΠΟΔΈΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ..... 360

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος.....360
10.2 Υγρός Θερμός Αέρας 360
10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ.....360
10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών.....361

11. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ.....363

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό... 363
11.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου.....363
11.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών 364
11.4 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός Καθαρισμός..... 364
11.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού..... 365
11.6 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα..... 365
11.7 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.....367

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....367

12.1 Τι να κάνετε αν…..... 367
12.2 Δεδομένα σέρβις.....369

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ.....369

13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος..... 369
13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας..... 370

14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΎ.....371

14.1 Μενού..... 371

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....372

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

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

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

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

2. ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

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

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm

Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φις και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.

- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (Αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική Λειτουργία.

- Πριν από την εκτέλεση του πυρολυτικού καθαρισμού και την αρχική προθέρμανση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:
  - τυχόν υπολείμματα τροφών, χυμένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
  - τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών σχαρών κ.λπ., που παρέχονται με τη συσκευή), ειδικά τυχόν αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη, ταψιά, σκεύη κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αφορούν τον πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο πυρολυτικός καθαρισμός. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και από τα μπροστινά ανοίγματα ψύξης απελευθερώνεται θερμός αέρας.
- Ο πυρολιτικός καθαρισμός είναι λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας που μπορεί να απελευθερώσει αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και υλικά κατασκευής. Γι’ αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται να κάνουν τα εξής:
  - να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε πυρολιτικό καθαρισμό.
  - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από την αρχική προθέρμανση.
- Μη χύνετε και μη βάζετε νερό στην πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια και μετά από τον πυρολυτικό καθαρισμό, για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στα τζάμια.
- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται όπως περιγράφηκε από όλους τους πυρολυτικούς φούρνους / υπολείμματα μαγειρέματος, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.
- Κρατήστε μικρά κατοικίδια μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και ύστερα από τον πυρολυτικό καθαρισμό και την αρχική προθέρμανση. Τα μικρά κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά και τα ερπετά) μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις μεταβολές της θερμοκρασίας και στις εκπεμπόμενες αναθυμιάσεις.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, ταψιών, μαχαιροπίρουνων, κ.λπ. μπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία πυρολιτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας όλων των πυρολιτικών φούρνων, ενώ μπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

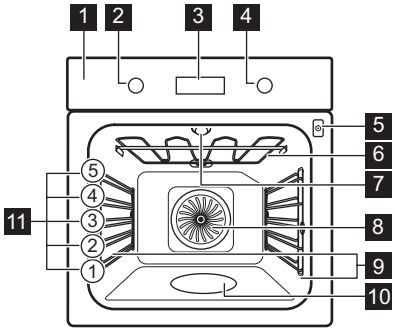
2.8 Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

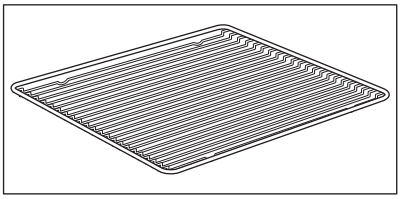
3.1 Γενική επισκόπηση



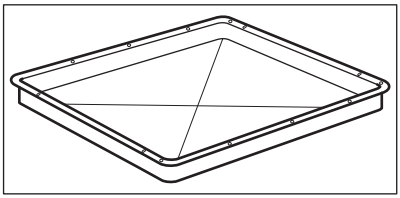
1 Πίνακας χειριστηρίων
2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
3 Οθόνη
4 Διακόπτης λειτουργίας
5 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
6 Εξάρτημα ζεστάματος
7 Λαμπτήρας
8 Ανεμιστήρας
9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
11 Θέσεις σχάρας

3.2 Αξεσουάρ

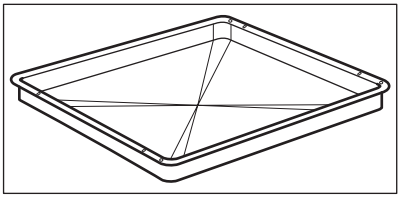
Μεταλλική σχάρα
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



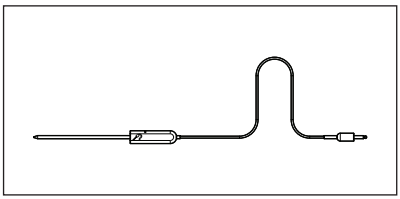
Ταψί ψησίματος
Για κέικ και μπισκότα.



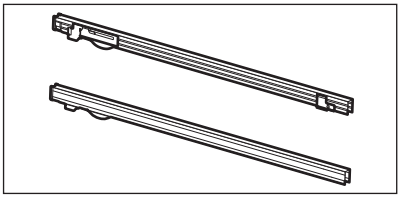
Ταψί ψησίματος / γκριλ
Για το ψήσιμο ή ως ένα σκεύος για τη συλλογή του λίπους.



Αισθ. Φαγητού
Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



Τηλεσκοπικοί βραχίονες
Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.



4. ΠΊΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΊΩΝ

4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

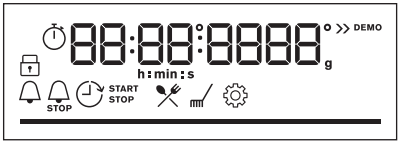
Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

4.2 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

				OK		

Χρονο-διακό-πτης	Ταχεία προθέρ-μανση	Φωτι-σμός Φούρ-νου	Αισθ. Φα-γητού	Επιβεβαίω-ση ρύθμι-σης	Πιέστε το κου-μπί	Στρέψτε τον δια-κόπτη
Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.						
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.						

4.3 Οθόνη

	Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.

Ενδείξεις οθόνης

Βασικές ενδείξεις				
Κλείδωμα	Μαγείρεμα με βοή-θεια	Καθαρισμός	Ρυθμίσεις	Ταχεία προθέρ-μανση
Ενδείξεις χρονοδιακόπτη				
Χρονομετρητής	STOP Τέλος	Καθυστέρηση Έναρξης	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	
Μπάρα προόοδου - για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.		—		

Ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό	
Αισθ. Φαγητού ένδειξη	

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Αρχικός καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τον άδειο φούρνο και ρυθμίστε την ώρα:			
			0:00. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε το κουμπί OK.

5.2 Αρχική προθέρμανση

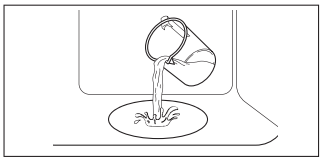
Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.	
Βήμα 1	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.
Βήμα 3	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
ⓘ Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.	

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Βήμα 1	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
Βήμα 2	Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

Μαγείρεμα με ατμό			
Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.			
Βήμα 1	**Βήμα 2**	**Βήμα 3**	**Βήμα 4**
			Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.
Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.	Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	
ⓘ Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.			

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα με ατμό:		
Βήμα 1	**Βήμα 2**	**Βήμα 3**
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.	Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

6.2 Προγράμματα θέρμανσης

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

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

6.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

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

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.
Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.
Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας . Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

6.4 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

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

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:	**Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:**
• Αισθ. Φαγητού	• Λίγο ψημένο • Μεσαία Ψημένο • Καλοψημένο

Βήμα 1	**Βήμα 2**	**Βήμα 3**	**Βήμα 4**
≡		**P1 - P45**	OK
Εισέλθετε στο μενού.	Επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια. Πατήστε το OK.	Επιλέξτε το σκεύος. Πιέστε το κουμπί OK.	Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.

6.5 Μαγείρεμα με βοήθεια

Λεζάντα	
	Αισθ. Φαγητού διαθέσιμος. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο πιο παχύ μέρος του σκεύους. Η συσκευή απενεργοποιείται όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία του Αισθ. Φαγητού επιτευχθεί.
	Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού.

Λεζάντα	
	Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
	Επίπεδο σχάρας.

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

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
1	**Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο**	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	**2**, **ταψί ψησίματος** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
2	**Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο**		
3	**Ψητό βοδινό, καλοψημένο**		
4	**Μπριζόλα, μέτρια ψημένη**	180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες	**3**, σκεύος ψησίματος πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
5	**Ψητό βοδινό / σιγοψημένο** (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1.5 - 2 kg	**2**, σκεύος ψησίματος πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
6	**Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	**2**, **ταψί ψησίματος** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
7	**Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		
8	**Ψητό βοδινό, καλοψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		

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

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
18	**Ολόκληρο κοτόπουλο**	1 - 1.5 kg, φρέσκο	**2**, 200 ml, γάστρα πάνω στο **ταψί ψησίματος** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
19	**Μισό κοτόπουλο**	0.5 - 0.8 kg	**3**, **ταψί ψησίματος** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
20	**Στήθος κοτόπουλου**	180 - 200 g ανά τεμάχιο	**2**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.
21	**Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα**	-	**3**, **ταψί ψησίματος** Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.
22	**Πάπια, ολόκληρη**	2 - 3 kg	**2**, σκεύος ψησίματος πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
23	**Χήνα, ολόκληρη**	4 - 5 kg	**2**, **βαθύ ταψί** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
24	**Ρολό κιμάς**	1 kg	**2**, **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
25	**Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ**	0.5 - 1 kgανά ψάρι	**2**, **ταψί ψησίματος** Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.
26	**Ψάρι φιλέτο**	-	**3**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
27	**Cheesecake**	-	**2**, ∅ ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη **μεταλλική σχάρα**
28	**Μηλόπιτα**	-	**2**, 100 - 150 ml, **ταψί ψησίματος**
29	**Τάρτα μήλου**	-	**2**, φόρμα για πίτες στη **μεταλλική σχάρα**
30	**Μηλόπιτα**	-	**2**, 100 - 150 ml, ∅ φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη **μεταλλική σχάρα**
31	**Κέικ Brownies**	2 kg ζύμης	**3**, **βαθύ ταψί**
32	**Κέικ muffins σοκολάτας**	-	**2**, 100 - 150 ml, ταψί κέικ muffins πάνω στη **μεταλλική σχάρα**
33	**Κέικ**	-	**2**, ταψί φρατζόλας στη **μεταλλική σχάρα**
34	**Ψητές πατάτες**	1 kg	**2**, **ταψί ψησίματος** Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.
35	**Φέτες**	1 kg	**3**, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.
36	**Ψητά ανάμικτα λαχανικά**	1 - 1.5 kg	**3**, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.
37	**Κροκέτες, κατεψυγμένες**	0.5 kg	**3**, **ταψί ψησίματος**
38	**Πατάτες, κατεψυγμένες**	0.75 kg	**3**, **ταψί ψησίματος**
39	**Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών**	1 - 1.5 kg	**2**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα**

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
40	**Πατάτες ογκρατέν** (ωμές πατάτες)	1 - 1.5 kg	**1**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
41	**Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη**	-	**2**, 100 ml, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
42	**Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη**	-	**2**, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
43	**Κις**	-	**2**, φόρμα ψησίματος στη **μεταλλική σχάρα**
44	**Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί**	0.8 kg	**2**, 150 ml, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
45	**Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας**	1 kg	**2**, 150 ml, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / **μεταλλική σχάρα**

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΎ

7.1 Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρονομετρητής	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
STOP **Χρόνος μαγειρέματος**	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά.
Καθυστέρηση Έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 h 59 min. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το Χρονοδιακόπτης λειτουργίας επιλέξτε: Μενού, Ρυθμίσεις.

7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

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

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

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

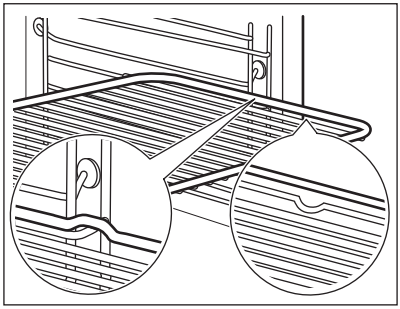
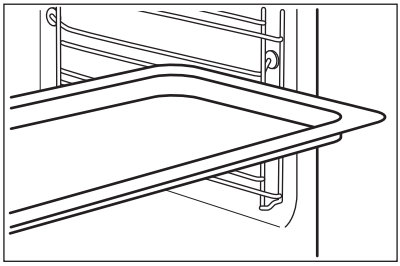
Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης							
Βήμα 1	**Βήμα 2**		**Βήμα 3**	**Βήμα 4**		**Βήμα 5**	**Βήμα 6**
		Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα ΈΝΑΡΞΗ			Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:-- ΔΙΑΚΟΠΗ		
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Πιέστε επανειλημμένα.		Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Πατήστε: OK.		Ρυθμίστε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

8. ΧΡΉΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα: Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .	
Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί: Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.	

8.2 Αισθ. Φαγητού

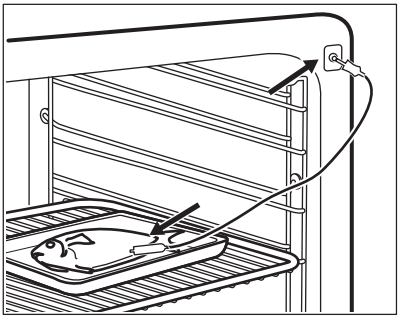
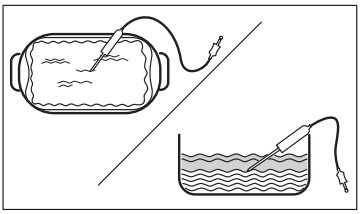
Αισθ. Φαγητού - μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:	
℃ Η θερμοκρασία του φούρνου.	Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.

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

Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.

Βήμα 3	Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.	
Κρέας, πουλερικά και ψάρι		**Γάστρα**
Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.		Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη χειρολαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Η άκρη του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τον πάτο ενός σκεύους ψησίματος.
		
Βήμα 4	Τοποθετήστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.	
Βήμα 5	- πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.	
Βήμα 6	OK- πιέστε για επιβεβαίωση. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.	
Βήμα 7	Αφαιρέστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο Αισθ. Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.	

9. ΠΡΌΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ

9.1 Κλείδωμα

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.		
Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία - το ρυθμισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος συνεχίζει, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος. Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη - δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.		
OK	OK - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	OK - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιηθεί.
3 x - αναβοσβήνει όταν το κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο.		

9.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

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

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

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

9.3 Ανεμιστήρας ψύξης

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

10. ΥΠΟΔΈΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

ⓘ

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.
Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.
Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

10.2 Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.
Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

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

Ταψί πίτσας	**Πυρίμαχο ταψί**	**Κεραμικά φορμάκια**	**Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας**
Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm

10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.
Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - ψήσιμο σε βαθύ ταψί/φόρμες

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

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

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

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

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

Γκριλ
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.
Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

		λεπ	
Τοστ	Γκριλ	1 - 2	5
Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος	Γκριλ	24 - 30	4

11. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα Καθαρισμού	Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
	Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
	Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθημερινή Χρήση	Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
	Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.

Αξεσουάρ	Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
	Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

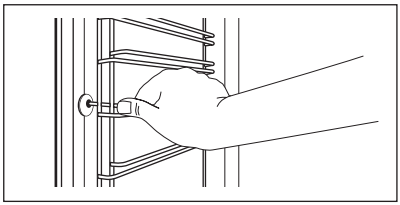
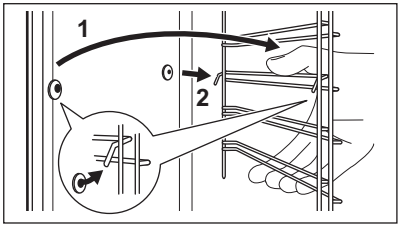
11.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

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

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.	Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.
Για τη λειτουργία: Χαμηλή Υγρασία καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.		

11.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

Βήμα 1	Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	
Βήμα 2	Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.	
Βήμα 3	Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.	
Βήμα 4	Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.	

11.4 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός Καθαρισμός

Καθαρίστε τον φούρνο με Πυρολυτικός Καθαρισμός.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!**
Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με αυτήν τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Πριν από Πυρολυτικός Καθαρισμός:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.	Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Πυρολυτικός Καθαρισμός	
Βήμα 1	Είσοδος στο μενού: Καθαρισμός .

Πυρολυτικός Καθαρισμός	
Επιλογή	**Διάρκεια**
C1 - Ελαφρύς καθαρισμός	1 h
C2 - Κανονικός καθαρισμός	1 h 30 min
C3 - Σχολαστικός καθαρισμός	3 h

Βήμα 2	OK - πιέστε για να επιλέξετε το πρόγραμμα καθαρισμού.
Βήμα 3	OK - πιέστε για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.
Βήμα 4	Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

ⓘ Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα, η οθόνη εμφανίζει: ⊡.

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

11.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού

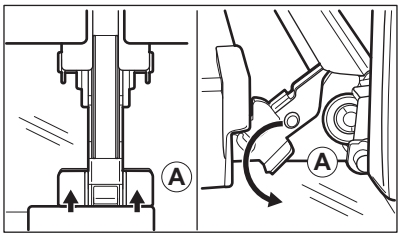
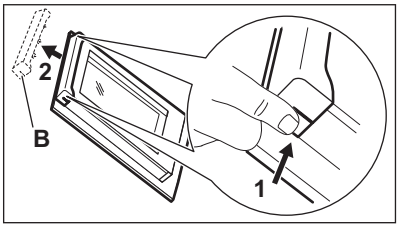
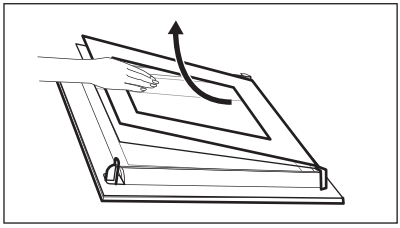
Ο φούρνος σάς υπενθυμίζει πότε να τον καθαρίσετε με πυρολυτικό καθαρισμό.	
Η ένδειξη ㎜ αναβοσβήνει στην οθόνη για 5 δευτ. μετά από κάθε μαγείρεμα.	Για να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση, εισέλθετε στο Μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Υπενθύμιση Καθαρισμού.

11.6 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Η πόρτα είναι βαριά.

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

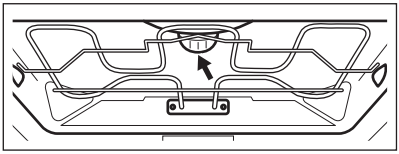
Βήμα 1	Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.	
Βήμα 2	Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.	
Βήμα 3	Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.	
Βήμα 4	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
Βήμα 5	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 6	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα–ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.	
Βήμα 7	Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
Βήμα 8	Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.	
Βήμα 9	Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.	

11.7 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

Επάνω λαμπτήρας

Βήμα 1	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 2	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.	
Βήμα 3	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.	
Βήμα 4	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.	

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν…

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

Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
Πρόβλημα	**Ελέγξτε εάν...**
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.

Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το κλείδωμα είναι απενεργοποιημένο.

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

Κωδικοί σφάλματος	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη…	**Ελέγξτε εάν...**
Err C2	Αφαιρέσατε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή.
Err C3	Η πόρτα του φούρνου έχει κλείσει ή το κλείδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.
Err F102	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
Err F102	Το κλείδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.
0:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.

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

Καθαρισμός	
Πρόβλημα	**Ελέγξτε εάν...**
Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

12.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:	
Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός Προϊόντος (PNC)	.....
Σειριακός αριθμός (S.N.)	.....

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος

Όνομα προμηθευτή	AEG
Ταυτότητα μοντέλου	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2

Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	71 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

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

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

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

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.
Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.
Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.
Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.
Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.
Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού
Επιλέξετε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.
Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο
Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.
Υγρός Θερμός Αέρας
Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.
Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΎ

14.1 Μενού

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
☰ - επιλέξτε για εισαγωγή του Μενού.	Ορίστε την επιλογή από τη Μενού δομή και πιέστε OK.	Επιλέξτε τη ρύθμιση.	OK - πιέστε για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.	Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε OK.
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.				

Μενού δομή		
Μαγείρεμα με βοήθεια	Καθαρισμός	Ρυθμίσεις

Ρυθμίσεις					
01	Ώρα	Αλλαγή	02	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	04	Ένταση Βομβητή	1 - 4

Ρυθμίσεις					
05	Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή 2 - Συναγερμός	06	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	08	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09	Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	10	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
11	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος	12	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο ♲. Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο 🗑. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.
Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:

Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:
www.aeg.com/support

Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:
www.registeraeg.com

Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

AEG

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.
Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.
Az információk az adattáblán találhatók.

⚠ Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

ⓘ Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....374

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága..... 375
1.2 Általános biztonság.....375

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....376

2.1 Üzembe helyezés..... 376
2.2 Elektromos csatlakozás.....377
2.3 Használat.....378
2.4 Ápolás és tisztítás.....379
2.5 Pirolitikus tisztítás..... 379
2.6 Belső világítás.....380
2.7 Szolgáltatások..... 380
2.8 Ártalmatlanítás.....380

3. TERMÉKLEÍRÁS..... 381

3.1 Általános áttekintés.....381
3.2 Tartozékok.....381

4. KEZELŐPANEL.....382

4.1 Visszahúzható gombok.....382
4.2 A kezelőpanel áttekintése.....382
4.3 Kijelző..... 382

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 383

5.1 Kezdeti tisztítás.....383
5.2 Kezdeti előmelegítés..... 384

6. NAPI HASZNÁLAT..... 384

6.1 Sütőfunkciók beállítása.....384
6.2 Sütőfunkciók..... 385
6.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....386
6.4 Előre programozott sütés beállítása..... 386
6.5 Előre programozott sütés.....387

7. ÓRAFUNKCIÓK.....391

7.1 Órafunkciók.....391
7.2 Órafunkciók beállítása..... 392

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... 393

8.1 Tartozékok behelyezése.....393
8.2 Húshőmérő szenzor.....394

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... 396

9.1 Funkciózár..... 396
9.2 Automatikus kikapcsolás..... 396
9.3 Hűtőventilátor.....396

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... 397

10.1 Sütési javaslatok.....397
10.2 Konvekciós levegő (nedves).....397
10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....397
10.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....398

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....400

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban.....400
11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése..... 400
11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók . 400
11.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás..... 401
11.5 Tisztítás emlékeztető..... 402
11.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....402
11.7 Hogyan cserélje: Lámpa..... 403

12. HIBAELHÁRÍTÁS..... 404

12.1 Mi a teendő, ha..... 404
12.2 A szerviz számára szükséges adatok..... 406

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... 406

13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap..... 406
13.2 Energiatakarékosság..... 407

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE..... 408

14.1 Menü.....408

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.409

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

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

2.2 Elektromos csatlakozás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknél végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.4 Ápolás és tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.5 Pirolitikus tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- Pirolítikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:

  - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpanelek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

2.6 Belső világítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.7 Szolgáltatások

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

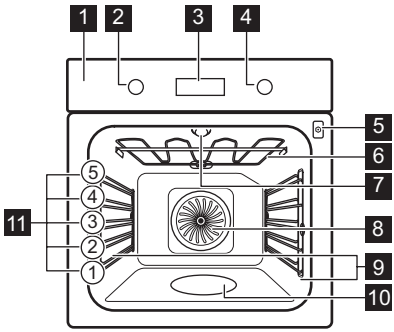
2.8 Ártalmatlanítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

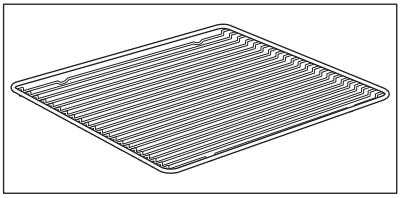
3.1 Általános áttekintés



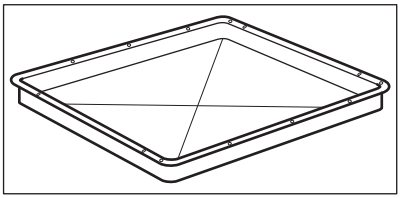
1 Kezelőpanel
2 Sütőfunkciók szabályozógombja
3 Kijelző
4 Szabályozó gomb
5 Húshőmérő szenzor csatlakozója
6 Fűtőbetét
7 Lámpa
8 Ventilátor
9 Polctartó, eltávolítható
10 Sütőtér mélyedése
11 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

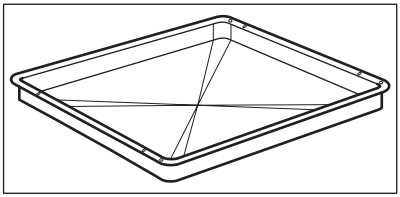
Sütőrács
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



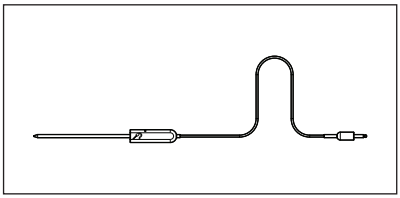
Sütő tálca
Tortákhoz és süteményekhez.



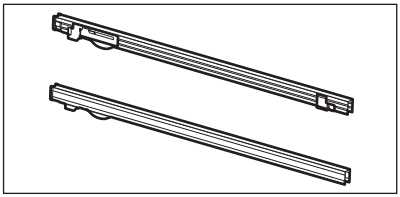
Mély tepsi
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



Húshőmérő szenzor
Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



Teleszkópos sínek
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



4. KEZELŐPANEL

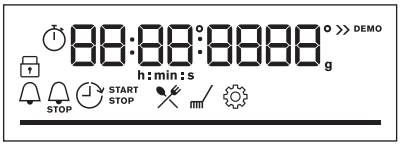
4.1 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

4.2 A kezelőpanel áttekintése

				OK		
Időzítő	Gyors felfűtés	Sütő világítás	Húshőmérő szenzor	A beállítás megerősítése	Nyomja meg	Forgassa el a gombot
Válasszon ki egy sütőfunkciót a készülék bekapcsolásához.						
A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.						

4.3 Kijelző

	Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők				
Funkciózár	Előre programozott sütés	Tisztítás	Beállítá-sok	Gyors felfűtés
Időzítő visszajelzők				
Percszámláló	STOP Befejezési idő	Késleltetési idő		Működésidőzítő
Folyamatjelző sáv - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a készülék eléri a be-állított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.		—		

Gőzben főzés visszajelző	
Húshőmérő szenzor visszajelző	

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa meg az üres készüléket, majd állítsa be a pontos időt:			
			00:00 Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: OK.

5.2 Kezdeti előmelegítés

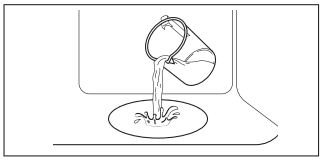
Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.	
1. lépés	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja 15 percig működni a sütőt.
Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.	

6. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók beállítása

1. lépés	Forgassa el a sütőfunkciók gombját és válassza ki a sütőfunkciót.
2. lépés	A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

Gőzöléses főzés			
Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.			
1. lépés	**2. lépés**	**3. lépés**	**4. lépés**
			Melegítse elő az üres sütőt 10 percig, hogy párát hozzon létre. Tegye az ételt sütőbe.
Csapvízzel töltse fel a sütőtér mélyedését.	Válassza ki a gőzölés sütőfunkciót.	Állítsa be a hőmérsékletet.	

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

Amikor a gőzöléses főzés véget ér:		
1. lépés	**2. lépés**	**3. lépés**
A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.	Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

6.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
Páratartalom, alacsony	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
Menü	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.

6.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:
IEC/EN 60350-1
A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.
A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

6.4 Előre programozott sütés beállítása

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

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:	Az étel megfőzöttségének szintje:
• Húshőmérő szenzor	• Véres • Közepes • Jól átsütve

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés

		P1 - P45	OK
Lépjen be a menübe.	Válassza a Előre programozott sütés funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK.	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.

6.5 Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Húshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Helyezze az Húshőmérő szenzor az étel legvastagabb részébe. A készülék kikapcsol, ha a beállított Húshőmérő szenzor hőmérsékletet elérte.
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint.

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

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
1	**Marhasült, véresen**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	**2**; **sütő tálca** A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
2	**Marhasült, közepes**		
3	**Marhasült, jól átsütve**		
4	**Steak, közepes**	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	**3**; sütőedény a **huzalpolcon** A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
5	**Marhahús sült / párolt** (minőségi karaj, felső kerek-pecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	**2**; sütőedény a **huzalpolcon** A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
6	**Marhasült, véres** (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	**2**; **sütő tálca** Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
7	**Marhasült, közepes** (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
8	**Marhasült, jól átsütve** (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
9	**Filé, véres** (hőlégbefúvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	**2**; **sütő tálca** Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
10	**Filé, közepes** (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
11	**Filé, jól átsütve** (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
12	**Borjú sült** (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	**2**; sütőedény a **huzalpolcon** Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.
13	**Sertés sült tarja vagy lapocka**	1.5 - 2 kg	**2**; sütőedény a **huzalpolcon** A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
14	**Ropogósra pirított sertés** (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	**2**; **sütő tálca** Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
15	**Karaj, friss**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	**2**; sütőedény a **huzalpolcon** Használja kedvenc fűszereit.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
16	**Karaj**	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	**3**; **mély tepsi** Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
17	**Csontos bárány-comb**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	**2**; sütőedény a **sütő tálcán** Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
18	**Egész csirke**	1 - 1.5 kg; friss	**2**; 200 ml; zománcozott tepsi a **sütő tálcán** Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
19	**Fél csirke**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **sütő tálca** Használja kedvenc fűszereit.
20	**Jércemell**	180 - 200 g darabonként	**2**; tűzálló edény a **huzalpolcon** Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
21	**Csirkecomb, friss**	-	**3**; **sütő tálca** Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
22	**Kacsa egészben**	2 - 3 kg	**2**; sütőedény a **huzalpolcon** Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
23	**Liba egészben**	4 - 5 kg	**2**; **mély tepsi** Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
24	**Fasírt**	1 kg	**2**; **huzalpolc** Használja kedvenc fűszereit.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
25	**Hal egészben, grillezve**	0.5 - 1 kg halanként	**2**; **sütő tálca** Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.
26	**Halfilé**	-	**3**; tűzálló edény a **huzalpolcon** Használja kedvenc fűszereit.
27	**Sajttorta**	-	**2**; ∅ 28 cm-es, rugós sütőforma a **huzalpolcon**
28	**Almatorta**	-	**2**; 100 - 150 ml; **sütő tálca**
29	**Almás pite**	-	**2**; piteforma a **huzalpolcon**
30	**Almáspite**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm-es piteforma a **sütőrácson**
31	**Csokoládés sütik**	2 kg tészta	**3**; **mély tepsi**
32	**Csokoládés muffin**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a **sütőrácson**
33	**Veknis sütemény**	-	**2**; kenyérsütő forma a **huzalpolcon**
34	**Tepsis burgonya**	1 kg	**2**; **sütő tálca** Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
35	**Zöldségek/ krokettek**	1 kg	**3**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
36	**Grillezett vegyes zöldség**	1 - 1.5 kg	**3**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
37	**Krokett, gyorsfagyasztott**	0.5 kg	**3**; **sütő tálca**

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
38	**Hasábburgonya, gyorsfagyasztott**	0.75 kg	**3**; **sütő tálca**
39	**Húsos / zöldséges lasagna száraz tésztalappal**	1 - 1.5 kg	**2**; felfújt étel a **huzalpolcon**
40	**Burgonyafelfújt** (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	**1**; felfújt étel a **huzalpolcon** A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
41	**Pizza friss, vékony**	-	**2**; 100 ml; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve
42	**Pizza friss, vastag**	-	**2**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve
43	**Quiche**	-	**2**; sütőforma a **huzalpolcon**
44	**Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
45	**Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában**	1 kg	**2**; 150 ml; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve / **huzalpolc**

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók

Órafunkció	Alkalmazás
Percszámláló	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
STOP **Főzési idő**	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció leáll.
Késleltetési idő	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.

Órafunkció	Alkalmazás
Működésidőzítő	Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások.

7.2 Órafunkciók beállítása

Hogyan állítsa be: Pontos idő		
1. lépés	**2. lépés**	**3. lépés**
Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget.	Állítsa be az órát.	Nyomja meg: OK.

Hogyan állítsa be: Percszámláló			
1. lépés		**2. lépés**	**3. lépés**
	A kijelzőn a következő látható: 0:00		
Nyomja meg: .		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: OK.
A időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.			

Hogyan állítsa be: Főzési idő				
1. lépés	**2. lépés**		**3. lépés**	**4. lépés**
		A kijelzőn a következő látható: 0:00 STOP		
Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.	Nyomja meg többször a következőt: .		A sütési idő beállítása.	Nyomja meg: OK.
A időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.				

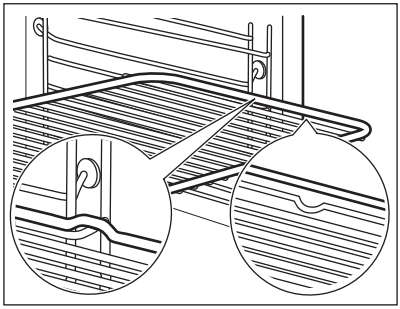
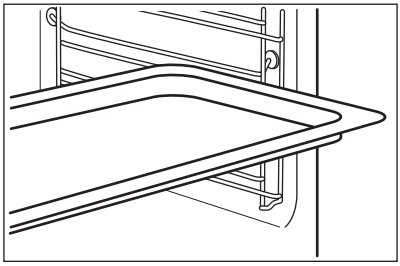
Hogyan állítsa be: Késleltetési idő							
1. lépés	**2. lépés**		**3. lépés**	**4. lépés**		**5. lépés**	**6. lépés**
		A kijelző az új pontos időt mutatja. START			A kijelzőn a következő látható: --:-- LEÁLLÍTÁS		
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következőt: .		Állítsa be az elindítás időpontját.	Nyomja meg: OK.		Állítsa be a befejezés időpontját.	Nyomja meg: OK.
A időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdi a visszaszámlálást.							

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Tartozékok behelyezése

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

Sütőrács: Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé,.	
Sütő tálca / Mély tepsi: Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.	

8.2 Húshőmérő szenzor

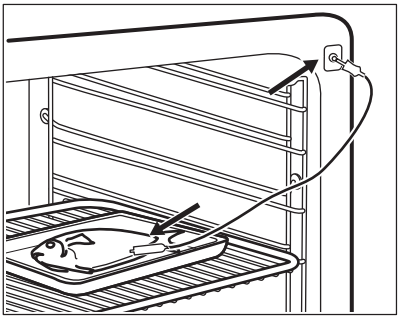
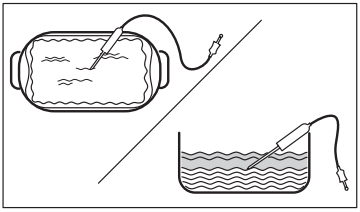
Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:	
°C A sütő hőmérséklete.	A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:		
A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

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

Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfújtak
Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.
	

4. lépés	Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót.
5. lépés	- a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. lépés	OK – nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütve.
7. lépés	Húzza ki a Húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Égésveszély áll fenn, mivel a Húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Funkciózár

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

9.2 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

9.3 Hűtőventilátor

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

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok

ⓘ

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.
Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.
Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

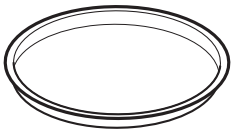
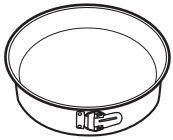
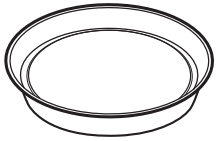
10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.
A harmadik polcszintet használja.

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

10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

 **Pizzaserpenyő**	 **Sütőedény**	**Bögrés süte-mény**	 **Tortasütő forma**
Sötét, nem visszatük-röző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmé-rő, 5 cm ma-gasság	Sötét, nem visszatük-röző felülettel 28 cm-es átmérő

10.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.
Sütés egy szinten – sütés sütőformában

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

Sütés egy szinten – keksz
A harmadik polcszintet használja.

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

Sütés több szinten – keksz

		°C	perc	
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 55	2 / 4
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.
Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.

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

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószerek	A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlőronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.

Tartozékok	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

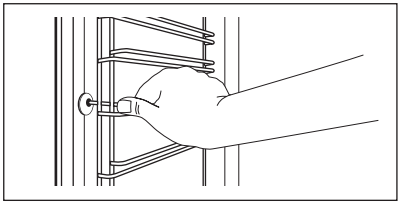
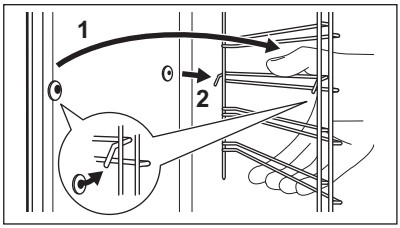
11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

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

11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

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

11.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Égés veszélye áll fenn.

⚠ **VIGYÁZAT!**
Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A Pirolitikus tisztítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

Pirolitikus tisztítás	
1. lépés	Lépjen az alábbi menübe: Tisztítás .
Kiegészítő funkció	**Időtartam**
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min

Pirolitikus tisztítás	
C3 - Alapos tisztítás	3 h
2. lépés	OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához.
3. lépés	OK - nyomja meg a tisztítás elindításához.
4. lépés	Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
ⓘ Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók: funkciót.	

Amikor a tisztítás véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

11.5 Tisztítás emlékeztető

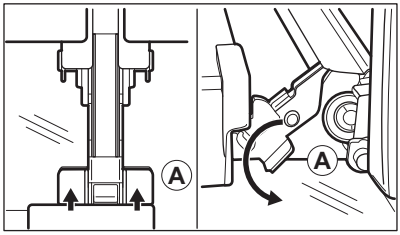
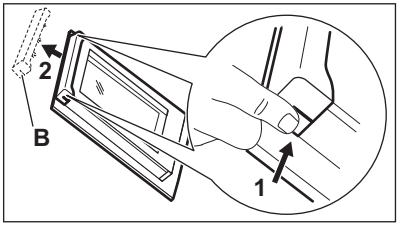
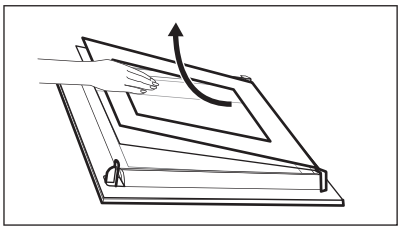
A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.	
villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén.	Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

11.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Az ajtó nehéz.

⚠ **VIGYÁZAT!**
Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

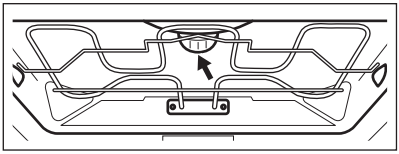
1. lépés	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
2. lépés	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
3. lépés	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.	
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
7. lépés	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
8. lépés	Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
9. lépés	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

11.7 Hogyan cserélje: Lámpa

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
1. lépés	**2. lépés**	**3. lépés**
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

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

12. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
Probléma	**Ellenőrizze, ha…**
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	A készülék ajtaja zárva van.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.

A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
A készülék nem melegszik fel.	A funkciózár ki van kapcsolva.

Alkotóelemek	
Probléma	**Ellenőrizze, ha…**
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Húshőmérő szenzor funkció.	A Húshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.

Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	**Ellenőrizze, ha…**
Err C2	Kihúzta a Húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
Err C3	A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A készülék ajtaja zárva van.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
00:00	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.	

Tisztítás	
Probléma	**Ellenőrizze, ha…**
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.
A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1

Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	71 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság

A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.
Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.
Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.
Légkeveréses sütés
Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
Maradékhő
A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.
A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.
A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
Ételek melegen tartása
A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.
Sütés kikapcsolt sütővilágítással
Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.
Konvekciós levegő (nedves)
A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.
E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
☰ - válassza ezt a Menü-re lépéshez.	Válassza ki a kiegészítő funkciót a Menü struktúrából, és nyomja meg a következő gombot: OK.	Válassza ki a beállítást.	OK - nyomja meg a beállítás megerősítéséhez.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot.
Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.				

A Menü felépítése		
Előre programozott sütés	Tisztítás	Beállítások

Beállítások					
01	Pontos idő	Módosítás	02	Kijelző fényerő	1 - 5
03	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang kikapcsolva	04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05	Húshőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállás 2 - Riasztás	06	Működésidőzítő	Be/Ki
07	Sütő világítás	Be/Ki	08	Gyors felfűtés	Be/Ki
09	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki	10	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
11	Szoftver verzió	Ellenőrzés	12	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.
Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:

saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:
www.registeraeg.com

iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.
Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.
Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

⚠ Uzmanību / drošības informācija

ⓘ Vispārīga informācija un ieteikumi

Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....411

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....411
1.2 Vispārīgā drošība.....412

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....413

2.1 Uzstādīšana.....413
2.2 Elektrotīkla savienojums.....414
2.3 Lietošana.....415
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....415
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....416
2.6 Iekšējais apgaismojums.....416
2.7 Serviss.....416
2.8 Utilizācija.....417

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... 417

3.1 Vispārējs pārskats..... 417
3.2 Papildpiederumi.....417

4. VADĪBAS PANELIS.....418

4.1 Iegremdējamie regulatori.....418
4.2 Vadības paneļa pārskats..... 418
4.3 Displejs..... 419

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 419

5.1 Sākotnējā tīrīšana..... 420
5.2 Sākotnējā uzkarsēšana..... 420

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 420
6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.420
6.2 Karsēšanas funkcijas.....421
6.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....422
6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana...423
6.5 Gatavošanas palīgs..... 423
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... 428
7.1 Pulksteņa funkcijas.....428
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana....428
8. PIEDERUMU LIETOŠANA..... 430
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....430
8.2 Termozonde.....430
9. PAPILDFUNKCIJAS.....432
9.1 Bloķēšana.....432
9.2 Automātiskā izslēgšanās..... 432
9.3 Dzesēšanas ventilators.....433
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....433
10.1 Gatavošanas ieteikumi..... 433
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....433
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....434
10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm..... 434
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 436
11.1 Piezīmes par tīrīšanu..... 436
11.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs..... 436
11.3 Izņemšana. Plauktu balsti 436
11.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana..... 437
11.5 Tīrīšanas atgādinājums.....438
11.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis....438
11.7 Kā nomainīt: Lampa.....439
12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... 440
12.1 Kā rīkoties, ja..... 440
12.2 Servisa dati.....442
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 442
13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa.....442
13.2 Elektroenerģijas taupīšana..... 443
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....444
14.1 Izvēlne..... 444
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU 445

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem 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 kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajau ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm

Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērta mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var ieplīst.
- 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 nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējas karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpuses.
  - 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 neizlejiet 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!**
Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.7 Serviss

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

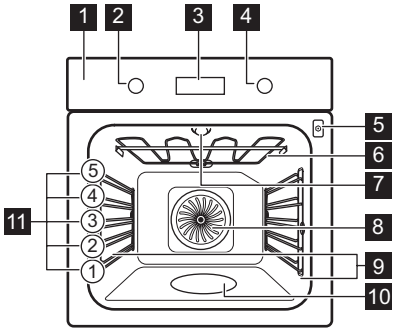
2.8 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

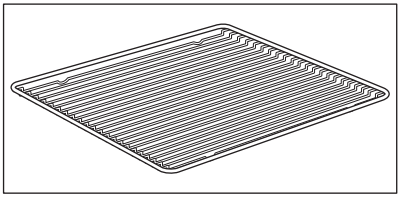
3.1 Vispārējs pārskats



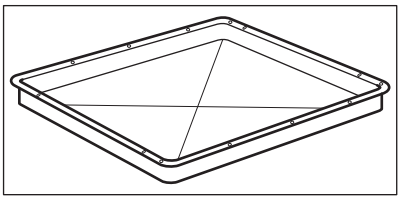
1 Vadības panelis
2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
3 Displejs
4 Vadības regulators
5 Termozondes kontaktligzda
6 Sildelements
7 Lampa
8 Ventilators
9 Plaukta atbalsts, izņemams
10 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
11 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

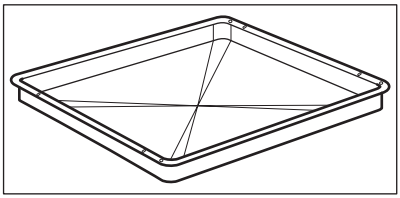
Restots plaukts
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



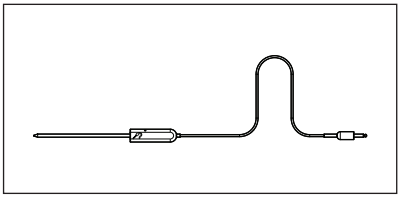
Cepamā Paplāte
Kūkām un biskvītiem.



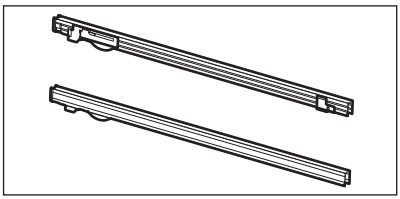
Grila/cepamā panna
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.



Termozonde
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



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



4. VADĪBAS PANELIS

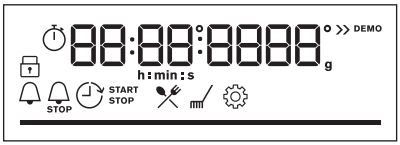
4.1 Iegremdējamie regulatori

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

4.2 Vadības paneļa pārskats

				OK		
Taimers	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				
Bloķēšana	Gatavošanas palīgs	Tīrīšana	Iestatījumi	Ātrā uzsilšana
Taimera indikatori				
Laika atgādinājums	STOP Beigu laiks	Atliktais starts	Laika skaitīšana	
Progresa josla — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.		—		

Gatavošanas ar tvaiku indikators	
Termozonde indikators	

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:			
			00:00 Iestatiet laiku. Nospiediet OK.

5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.	
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
ⓘ Iepriekšējas uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

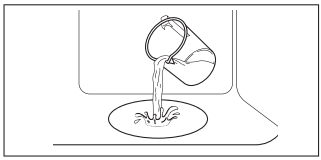
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. solis	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.
2. solis.	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

Gatavošana ar tvaiku			
Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
1. solis.	**2. solis**	**3. solis**	**4. solis**

Gatavošana ar tvaiku			
			Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.	
ⓘ Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.			

Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:		
1. solis	**2. solis**	**3. solis.**
pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

6.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
Zems mitrums	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūninināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
Apakškarsēšana	Kūkas ar kraukšķīgu pamatni cepšana un pārtikas konservēšanu.
Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā “Ikdienas lietošana” sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūninināšana.
Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

6.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu 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 Gatavošanas palīgs iestatīšana

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.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavotības pakāpe:
• Termozonde	• Pusjēls • Vidējs • Labi izcepts

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
		P1 - P45	OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

6.5 Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Termozonde pieejams. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā. Ierīce izslēdzas, kad iestatītā Termozonde temperatūra ir sasniegta
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
1	**Liellopu gaļas cepetis, pusjēls**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	**2**; **cepamā paplāte** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
2	**Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts**		
3	**Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts**		
4	**Steiks, vidēji izcepts**	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	**3**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
5	**Cepta / sautēta gaļa** (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
6	**Liellopu gaļas cepetis, pusjēls** (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	**2**; **cepamā paplāte** Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
7	**Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts** (lēnā gatavošana)		
8	**Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts** (lēnā gatavošana)		
9	**Fileja, pusjēla** (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	**2**; **cepamā paplāte** Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
10	**Fileja, vidēji izcepta** (lēnā gatavošana)		
11	**Fileja, pilnībā izcepta** (lēnā gatavošana)		

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
12	**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 šķidrumu. Cepiet apklātu.
13	**Cūkas kakla vai pleca cepetis**	1.5 - 2 kg	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
14	**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.
15	**Mugura, svaiga**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
16	**Cūkgaļas ribiņas**	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	**3**; **cepamā panna** Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
17	**Jēra kāja ar kaulu**	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	**2**; cepamais trauks uz **cepamās paplātes** Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
18	**Vesela vista**	1 - 1.5 kg; svaigi	**2**; 200 ml; sautējamu terīne uz **cepamās paplātes** Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
19	**Vista, puse**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **cepamā paplāte** Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
20	**Vistas krūtiņa**	180 - 200 g katram gabalam	**2**; sautējuma trauks uz **restotā plaukta** Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
21	**Vistas stilbiņi, svaigi**	-	**3**; **cepamā paplāte** Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
22	**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.
23	**Zoss, vesela**	4 - 5 kg	**2**; **cepamā panna** Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
24	**Gaļas rulete**	1 kg	**2**; **restotais plaukts** Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
25	**Vesela zivs, grilēta**	0.5 - 1 kgkatrai zivij	**2**; **cepamā paplāte** Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
26	**Zivs fileja**	-	**3**; sautējuma trauks uz **restotā plaukta** Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
27	**Siera kūka**	-	**2**; ∅ 28 cm kūkas veidne uz **restotā plaukta**
28	**Ābolu kūka**	-	**2**; 100–150 ml; **cepamā paplāte**
29	**Ābolu tarte**	-	**2**; pīrāgu veidne uz **restotā plaukta**
30	**Ābolu pīrāgs**	-	**2**; 100–150 ml; ∅ 22 cm pīrāgu veidne uz **restotā plaukta**
31	**Braunijs**	2 kg mīklas	**3**; **cepamā panna**
32	**Šokolādes mafini**	-	**2**; 100–150 ml; mafinu veidne uz **restotā plaukta**
33	**Kēkss**	-	**2**; kēksa veidne uz **restotā plaukta**

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
34	**Krāsnī cepti kartupeļi**	1 kg	**2**; **cepamā paplāte** Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
35	**Daiviņas**	1 kg	**3**; **cepamā paplāte** pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
36	**Grilēti jauktie dārzeņi**	1 - 1.5 kg	**3**; **cepamā paplāte** pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
37	**Kroketes, saldētas**	0.5 kg	**3**; **cepamā paplāte**
38	**Kartupeļi, saldēti**	0.75 kg	**3**; **cepamā paplāte**
39	**Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm**	1 - 1.5 kg	**2**; sautējuma trauks uz **restotā plaukta**
40	**Kartupeļu sacepums** (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	**1**; sautējuma trauks uz **restotā plaukta** Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
41	**Svaiga pica, plānā**	-	**2**; 100 ml; **cepamā paplāte** izklāta ar cepamo papīru
42	**Svaiga pica, biezā**	-	**2**; **cepamā paplāte** izklāta ar cepamo papīru
43	**Kišs**	-	**2**; cepamā veidne uz **restotā plaukta**
44	**Bagete / čabata / baltmaize**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **cepamā paplāte** pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
45	**Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē**	1 kg	**2**; 150 ml; **cepamā paplāte** pārklāta ar cepamo papīru / **restotais plaukts**

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas

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

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	**2. solis**	**3. solis.**
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums			
1. solis	Displejā redzams 0:00	**2. solis.**	**3. solis.**
Nospiediet: .		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			

Iestatīšana. Gatavošanas laiks				
1. solis.	**2. solis.**	Displejā redzams 0:00 STOP	**3. solis.**	**4. solis**
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti .		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.
Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.				

Iestatīšana. Atliktais starts							
1. solis.	**2. solis.**	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība. SĀKT	**3. solis.**	**4. solis**	Displejā redzams --:-- PĀRTRAUKT	**5. solis.**	**6. solis**
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti .		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.

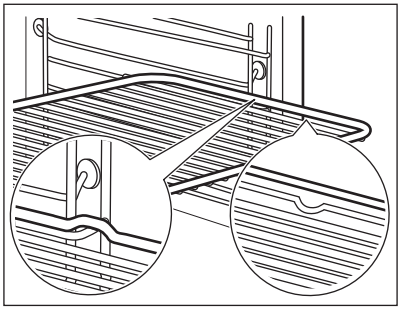
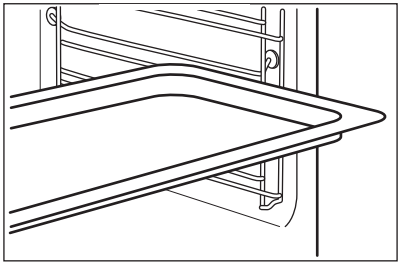
Iestatīšana. Atliktais starts
ⓘ Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts: Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem	
Cepamā Paplāte / Cepamā panna: Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.	

8.2 Termozonde

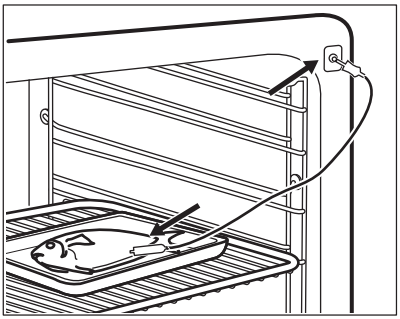
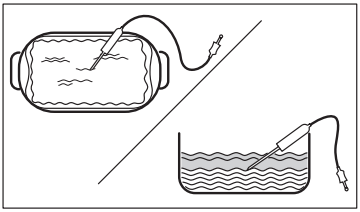
Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
°C Cepeškrāsns temperatūra.	Ēdiena iekšējo temperatūru.

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

Funkcijas Termozonde izmantošana

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

Gaļa, putnu gaļa un zivis	**Sautējums terīnē**
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.
	

4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	- nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	Nospiediet OK, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.

7. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.		
Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts. Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.		
OK	Nospiediet un turiet nospiestu OK, lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.	Nospiediet un turiet nospiestu OK, lai izslēgtu funkciju.
Mirgo ⓘ 3 x 🔒, kad ir ieslēgta bloķēšana.		

9.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

(°C)	(st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.

9.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi

ⓘ

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.
Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.
Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

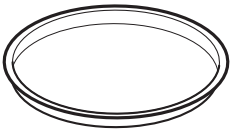
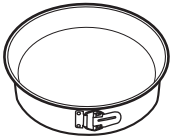
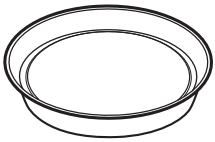
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.
Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

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

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

 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 kombinācija.
Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

		°C	min	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		°C	min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30

Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		°C	min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils
Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.
Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi	Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
	Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi	Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
	Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

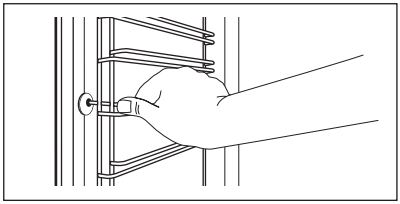
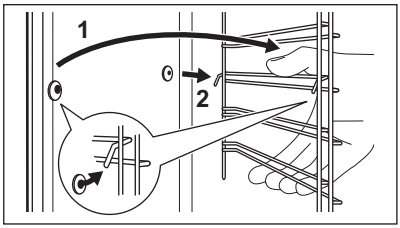
11.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.	2. solis	3. solis.
Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.	Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.	Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.
Funkcijai: Zems mitrums tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.		

11.3 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 atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.	

11.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ **UZMANĪBU!**
Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.	Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

Pirolītiskā tīrīšana	
1. solis	Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana .
Iespēja	**Darb. laiks**
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min

Pirolītiskā tīrīšana	
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 mīkstu drānu.	Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

11.5 Tīrīšanas atgādinājums

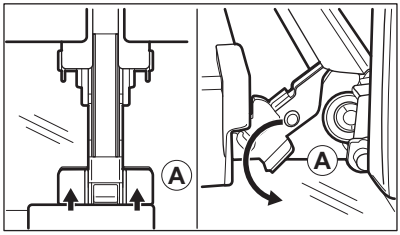
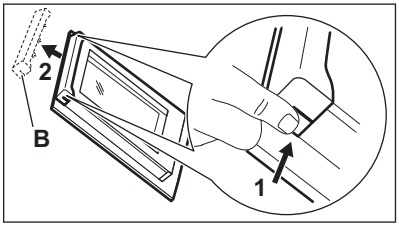
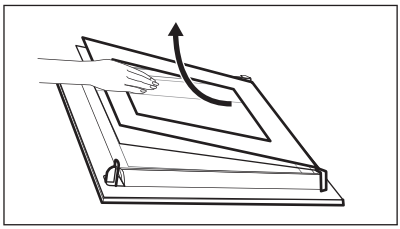
Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.	
mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.	Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

11.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Durvis ir smagas.

⚠ **UZMANĪBU!**
Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

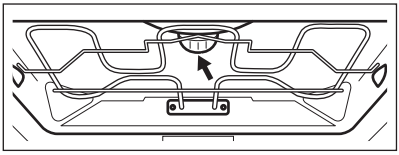
1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpuse.	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērstā 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	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

11.7 Kā nomainīt: Lampa

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomainīt lampu:		
1. solis	**2. solis**	**3. solis**
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Ievietojiet stikla pārsegu.	

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

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 neieslēdzas un/vai nesakarst	
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

Detaļas	
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 izņēmāt 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.	

Tīrīšana	
Problēma	**Pārbaudiet, vai:**
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1

Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veiktspējas 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 nevirīniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.
Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.
Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.
Gatavošana ar ventilatoru
Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.
Atlikušais siltums
Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.
Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.
Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.
Ēdiena siltuma uzturēšana
Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.
Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu
Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.
Ventilatora kars. ar mitrumu
Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.
Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
☰ — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet OK.	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet OK, lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.				

Izvēlne struktūra		
Gatavošanas palīgs	Tīrīšana	Iestatījumi

Iestatījumi					
01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	06	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
07	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/ Izslēgt	08	Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt
09	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/ Izslēgt	10	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468

Iestatījumi					
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.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.
Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:
www.registeraeg.com

Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.
Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

⚠ Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

ⓘ Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA..... 447

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga..... 447
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai..... 448

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... 449

2.1 Įrengimas..... 449
2.2 Elektros prijungimas 450
2.3 Naudojimas..... 451
2.4 Priežiūra ir valymas..... 452
2.5 Pirolizinis valymas..... 452
2.6 Vidinis apšvietimas..... 452
2.7 Paslauga..... 453
2.8 Išmetimas..... 453

3. GAMINIO APRAŠYMAS..... 453

3.1 Bendroji apžvalga..... 453
3.2 Priedai..... 453

4. VALDYMO SKYDELIS..... 454

4.1 Įstumiamos rankenėlės..... 454
4.2 Valdymo skydelio apžvalga..... 454
4.3 Rodinys..... 455

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... 456
5.1 Pirminis valymas.....456
5.2 Pirminis pašildymas.....456
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....456
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos 456
6.2 Kaitinimo funkcijos.....457
6.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....458
6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas....459
6.5 Kepimo vadovas..... 459
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... 464
7.1 Laikrodžio funkcijos..... 464
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos..... 465
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....466
8.1 Priedų naudojimas.....466
8.2 Maisto termometras.....467
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....469
9.1 Užraktas.....469
9.2 Automatinis išsijungimas..... 469
9.3 Ventiliatorius..... 469
10. PATARIMAI.....470
10.1 Gaminimo rekomendacijos..... 470
10.2 Drėgnas konvek. kepimas..... 470
10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai..... 470
10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....471
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... 473
11.1 Pastabos dėl valymo.....473
11.2 Kaip valyti įduba vandeniui.....473
11.3 Kaip išimti: Lentynų atramos 473
11.4 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas..... 474
11.5 Priminimas apie valymą.....475
11.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės..... 475
11.7 Kaip pakeisti: Lemputė..... 476
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... 477
12.1 Ką daryti, jeigu…..... 477
12.2 Naudojimo informacija..... 479
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... 479
13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas..... 479
13.2 Energijos taupymas..... 480
14. MENIU STRUKTŪRA.....481
14.1 Meniu.....481
15. APLINKOS APSAUGA.....482

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm

Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.

- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  – maisto likučius, išsipylusį 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 ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis 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.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirozilinių orkaičių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio 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 karštiems garams.
- Pirolizinio 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!**
Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

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

2.7 Paslauga

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

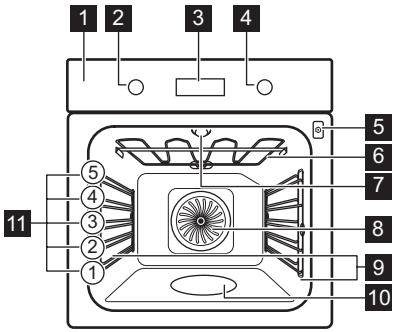
2.8 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

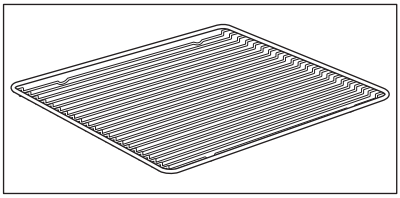
3.1 Bendroji apžvalga



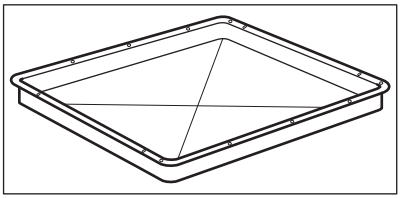
1 Valdymo skydelis
2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
3 Valdymo skydelis
4 Valdymo rankenėlė
5 Maisto termometro lizdas
6 Šildymo elementas
7 Lemputė
8 Ventiliatorius
9 Lentynos atrama, išimama
10 Orkaitės vidaus įduba
11 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

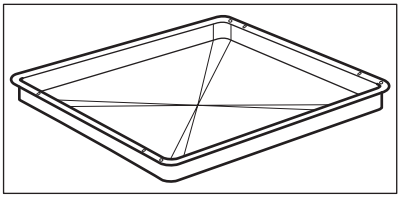
Vielinė lentynėlė
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.



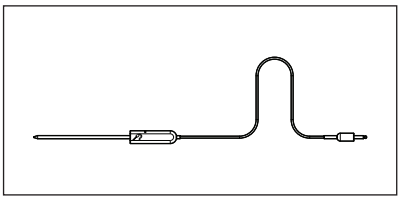
Kepimo padėklas
Pyragams ir sausainiams kepti.



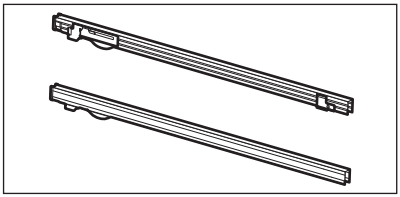
Grilio / kepinimo prikaistuvis
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



Maisto termometras
Temperatūrai matuoti maisto viduje.



Teleskopiniai bėgeliai
Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



4. VALDYMO SKYDELIS

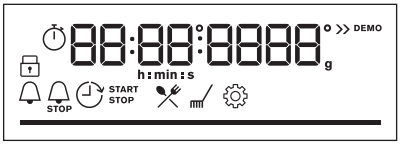
4.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

4.2 Valdymo skydelio apžvalga

Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	Patvirtinti nuostatą	Laikykite nuspaudę	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	STOP Pabaiga	Atidėtas paleidimas	Laikmatis	
Progreso juosta – temperatūrai arba laikui. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.		—		

Kepimo garuose indikatorius	
Maisto termometras indikatorius	

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą ir nustatykite laiką:			
			00:00 Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

5.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: . Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: . Palikite orkaitę veikti 15 min.
Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

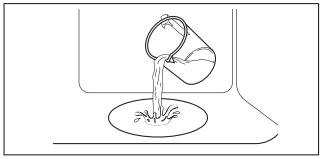
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

2-as veiksmas	Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

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

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

6.2 Kaitinimo funkcijos

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

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
Drėgmė maža	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepinti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
Meniu	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

6.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:
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. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „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.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:	**Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:**
• Maisto termometras	• Lengvai iškeptas • Vidutiniškai iškeptas • Gerai iškeptas

1-as veiksmas	**2-as veiksmas**	**3-ias veiksmas**	**4-as veiksmas.**
≡		**P1 - P45**	OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

6.5 Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Maisto termometras galima. Įkiškite Maisto termometras storiausioje patiekalo vietoje. Prietaisas išsijungia, kai Maisto termometras nustatyta temperatūra yra pasiekta.
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
1	**Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	**2**; **kepimo skarda** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
2	**Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas**		
3	**Jautienos kepsnys, gerai iškeptas**		
4	**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.
5	**Jautienos kepsnys / troškinys** (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	**2**; patiekalo kepimas ant **vielinės lentynėlės** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
6	**Jautienos kepsnys, lengvai 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.
7	**Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas** (kepimas žemoje temperatūroje)		
8	**Jautienos kepsnys, gerai iškeptas** (kepimas žemoje temperatūroje)		

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
9	**Filė, lengvai 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.
10	**Filė, vidutiniškai iškepta** (kepimas žemoje temperatūroje)		
11	**Filė, gerai iškepta** (kepimas žemoje temperatūroje)		
12	**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.
13	**Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys**	1.5 - 2 kg	**2**; patiekalo kepimas **ant vielinės lentynėlės** Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.
14	**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.
15	**Nugarinė, šviežia**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	**2**; patiekalo kepimas ant **vielinės lentynėlės** Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
16	**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.
17	**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.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
18	**Visas viščiukas**	1 - 1.5 kg; šviežiai	**2**; 200 ml; troškinys ant **kepimo padėklo** Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
19	**Viščiukas, pusė**	0.5 - 0.8 kg	; **3**; **kepimo skarda** Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
20	**Viščiuko krūtinėlė**	180 - 200 g gabalui	**2**; kepkite patiekalą ant **vielinės lentynėlės** Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
21	**Viščiukų šlaunelės, atvės.**	-	**3**; **kepimo skarda** Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
22	**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.
23	**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.
24	**Mėsos vyniotinis**	1 kg	**2**; **vielinė lentynėlė** Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
25	**Žuvis, kepta ant grot.**	0.5 - 1 kg vienai žuviai	**2**; **kepimo skarda** Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
26	**Žuvies filė**	-	**3**; kepkite patiekalą ant **vielinės lentynėlės** Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
27	**Sūrio pyragas**	-	**2**; ∅ 28 cm užveržiama kepimo forma ant **vielinės lentynėlės**
28	**Obuolių pyragas**	-	**2**; 100–150 ml; **kepimo skarda**
29	**Obuolių tortas**	-	**2**; pyrago forma ant **vielinės lentynėles**
30	**Obuolių pyragas**	-	**2**; 100–150 ml; ∅ 22 cm pyrago forma ant **vielinės lentynėlės**
31	**Šokoladiniai sausainėliai**	2 kg tešlos	**3**; **gili keptuvė**
32	**Šokoladiniai keksiukai**	-	**2**; 100–150 ml; keksiukų padėklas ant **vielinės lentynėlės**
33	**Pyragas su priedais**	-	**2**; kepimo skarda ant **vielinės lentynėlės**
34	**Keptos bulvės**	1 kg	**2**; **kepimo skarda** Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
35	**Keptos bulvytės**	1 kg	**3**; **kepimo skardoje** su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
36	**Ant grilio kepintos daržovės**	1 - 1.5 kg	**3**; **kepimo skardoje** su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
37	**Šaldyti kroketai**	0.5 kg	**3**; **kepimo skarda**
38	**Šaldytos bulvytės**	0.75 kg	**3**; **kepimo skarda**
39	**Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais**	1 - 1.5 kg	**2**; troškinkite patiekalą ant **vielinės lentynėlės**

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
40	**Bulvių plokštainis** (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	**1**; troškinkite patiekalą ant **vielinės lentynėlės** Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, patiekalą apverskite.
41	**Šviežia pica, plona**	-	**2**; 100 ml; **kepimo skardoje** su kepimo popieriumi
42	**Šviežia pica, stora**	-	**2**; **kepimo skardoje** su kepimo popieriumi
43	**Pyragas „Quiche“**	-	**2**; kepimo skarda **ant vielinės lentynėlės**
44	**Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **kepimo skardoje** su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
45	**Viso grūdo / juoda duona su priedais**	1 kg	**2**; 150 ml; **kepimo skardoje** su kepimo popieriumi / ant **vielinės lentynėlės**

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Laikmatis	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
STOP **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 ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.

7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

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

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

Kaip nustatyti: Kepimo laikas				
1-as veiksmas	**2-as veiksmas**	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 STOP	**3-as veiksmas**	**4-as veiksmas.**
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai: .		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.
Laikmatis iškart paleistas atskaitai.				

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas							
1-as veiksmas	**2-as veiksmas**	Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką PRADĖTI	**3-as veiksmas**	**4-as veiksmas.**	Valdymo skydelyje matysite: **--:--** SUSTABDYTI	**5-as veiksmas.**	**6-as veiksmas**
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai: .		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.
Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.							

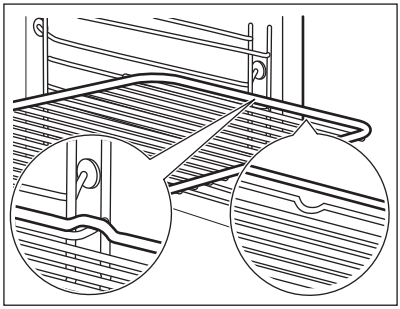
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

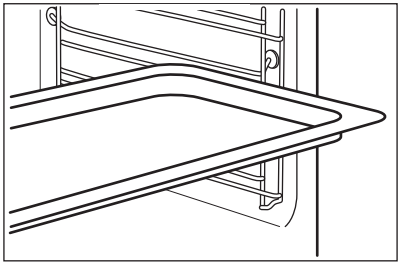
ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

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 padėklas / Gilus prikaistuvis: Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.	

8.2 Maisto termometras

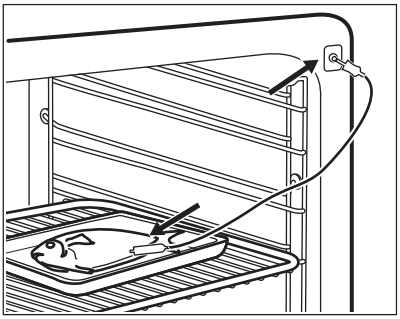
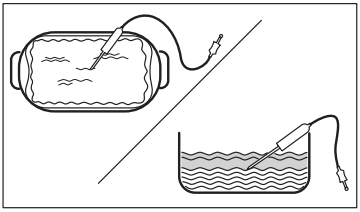
Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
°C Orkaitės temperatūra.	Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:		
Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	Nenaudokite skystiems patiekalams.	Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

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 žuvį	**Užkepėlės**

Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.
	

4-as veiksmas.	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
5-as veiksmas.	– paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6-as veiksmas	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
7-as veiksmas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. 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.		
Įjunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Įjunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.		
OK	Paspauskite OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.	OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.
3 x – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.		

9.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

(°C)	(val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
iki 250	3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.

9.3 Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventiliatorius 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 konkretiems patiekalams.
Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus. Naudokite trečią lentynos padėtį.

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

10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

Picos kepimo skarda	**Kepimo indas**	**Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti**	**Apkepo skarda**
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.
Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose

		°C	min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai
Naudokite trečią lentynos padėtį.

		°C	min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30

Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		°C	min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis
Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.
Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.

Priedai	Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

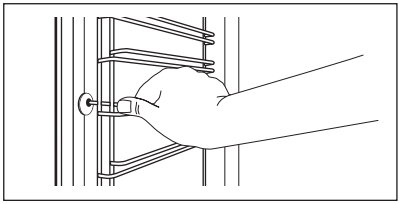
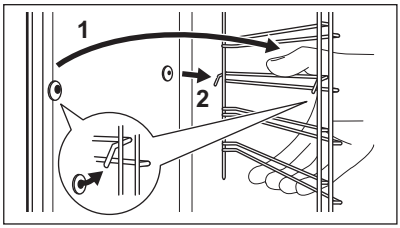
11.2 Kaip valyti Įduba vandeniui

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją Drėgmė maža, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		

11.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

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

11.4 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Atsargiai, galite nusideginti.

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

Prieš Pirolizinis valymas:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.

Pirolizinis valymas	
1-as veiksmas	Atidarykite meniu: Valymas .
Parinktis	**Trukmė**
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min

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

Valymo programai pasibaigus:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sieneles švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

11.5 Priminimas apie valymą

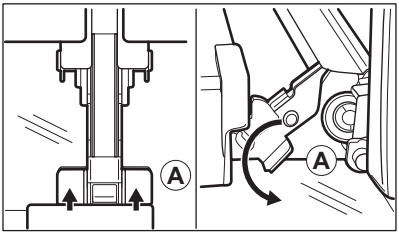
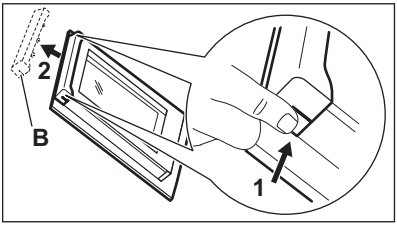
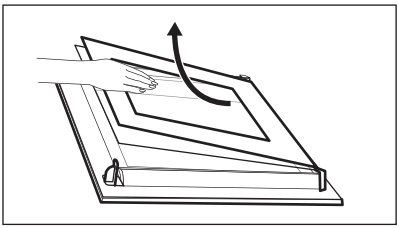
Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.	
mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo.	Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

11.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Durelės yra sunkios.

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

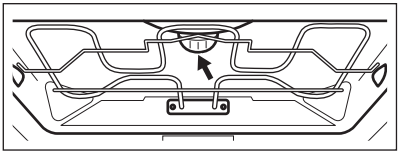
1-as veiksmas	Iki galo atidarykite dureles.	
2-as veiksmas	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
3-as veiksmas	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	
4-as veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
5-as veiksmas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
6-as veiksmas	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
7-as veiksmas	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
8-as veiksmas	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
9-as veiksmas	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.	

11.7 Kaip pakeisti: Lemputė

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

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

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai 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 neįsijungia arba nekaista	
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso durelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas išjungtas.

Komponentai	
Triktis	**Patikrinkite, ar...**
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.

Klaidų kodai	
Ekrane rodomas…	**Patikrinkite, ar...**
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Prietaiso durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Prietaiso durelės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.	

Valymas	
Triktis	**Patikrinkite, ar...**
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Energijos efektyvumo rodyklė	81,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1

Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	71 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir 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 neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.
Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.
Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.
Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.
Liekamasis karštis
Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.
Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.
Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.
Patiekalų laikymas šilumoje
Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.
Maisto gaminimas išjungus apšvietimą
Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.
Drėgnas konvek. kepimas
Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.
Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
☰ – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.	Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite 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 veiksmas	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.

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.
Visite o nosso website para:

Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.registeraeg.com

Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop

Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.

Available on the App Store GET IT ON Google Play

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.
Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.
Esta informação encontra-se na placa de identificação.

⚠ Aviso/Cuidado – Informações de segurança

ⓘ Informações gerais e sugestões

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... 484

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....484
1.2 Segurança geral..... 485

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....486

2.1 Instalação..... 486
2.2 Ligação elétrica 487
2.3 Utilização..... 488
2.4 Manutenção e limpeza.....489
2.5 Limpeza pirolítica.....489
2.6 Iluminação interna..... 490
2.7 Assistência técnica..... 490
2.8 Eliminação..... 490

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....490

3.1 Resumo geral..... 490
3.2 Acessórios..... 491

4. PAINEL DE COMANDOS.....491

4.1 Botões retráteis.....491
4.2 Descrição geral do painel de comandos..... 492
4.3 Visor.....492

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....493

5.1 Limpeza inicial..... 493
5.2 Pré-aquecimento inicial..... 493

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 493
6.1 Como definir: Tipos de aquecimento..... 494
6.2 Tipos de aquecimento..... 495
6.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência..... 496
6.4 Como definir: Cozedura assistida496
6.5 Cozedura assistida..... 497
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... 502
7.1 Funções do relógio..... 502
7.2 Como definir: Funções do relógio502
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS..... 504
8.1 Inserir acessórios.....504
8.2 Sonda térmica.....504
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....506
9.1 Bloquear..... 506
9.2 Desativação automática..... 506
9.3 Ventoinha de arrefecimento.....507
10. SUGESTÕES E DICAS.....507
10.1 Recomendações para cozinhar. 507
10.2 Ventilado com Resistência..... 507
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....508
10.4 Tabelas de cozedura para testes..... 508
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... 510
11.1 Notas sobre a limpeza.....510
11.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade..... 511
11.3 Como remover: Apoios para prateleiras 511
11.4 Como utilizar: Limpeza pirolítica512
11.5 Aviso de limpeza.....513
11.6 Como remover e instalar: Porta.513
11.7 Como substituir: Lâmpada.....514
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....515
12.1 O que fazer se….....515
12.2 Dados de assistência técnica.... 516
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....517
13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto..... 517
13.2 Poupança de energia.....518
14. ESTRUTURA DO MENU..... 518
14.1 Menu.....518
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....519

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, 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 debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica

⚠ **AVISO!**
Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações 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 elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

- 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 elétrica 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 elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

⚠ **AVISO!**
Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ **AVISO!**
Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.

- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!
Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza 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, panelas, 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.

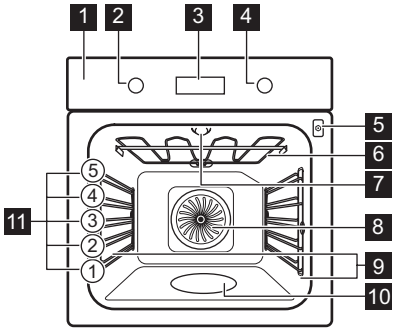
2.8 Eliminação

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

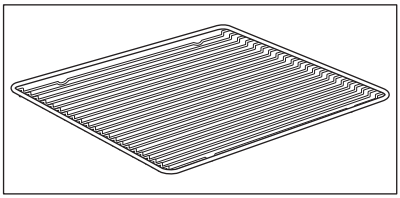
3.1 Resumo geral



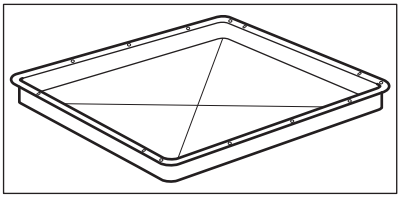
1 Painel de commandos
2 Botão para os tipos de aquecimento
3 Visor
4 Botão de controlo
5 Tomada para a sonda térmica
6 Elemento de aquecimento
7 Lâmpada
8 Ventilador
9 Apoio para prateleira, amovível
10 Relevo da cavidade
11 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

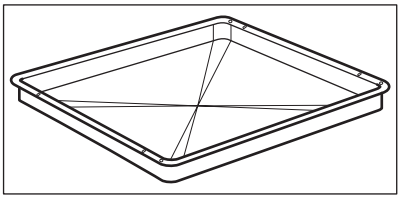
Prateleira em grelha
Para tachos, formas de bolos, assados.



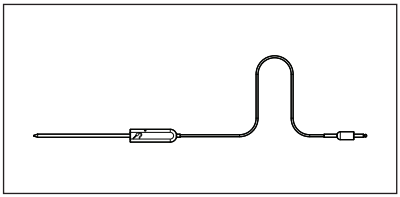
Tabuleiro para assar
Para bolos e biscoitos.



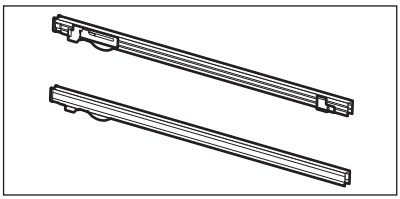
Tabuleiro para grelhar/assar
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



Sonda térmica
Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



4. PAINEL DE COMANDOS

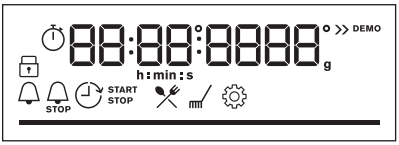
4.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

4.2 Descrição geral do painel de comandos

				OK		
Tempo-rizador	Aqueci-mento rápido	Luz	Sonda tér-mica	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 apare-lho.						

4.3 Visor

	Visor com funções chave.

Indicadores do visor

Indicadores básicos				
Bloquear	Cozedura assistida	Limpeza	Definições	Aquecimento rápi-do
Indicadores do temporizador				
Conta-minutos	STOP Hora de fim	Atraso do temporizador	Temporizador crescente	
Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente verme-lha quando o aparelho atinge a temperatu-ra definida.				

Indicador de cozedura a vapor	
Sonda térmica indicador	

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

⚠ **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:			
			00:00 Acertar as horas. Premir OK.

5.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função. . Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função. . Deixe o forno funcionar durante 15 min.

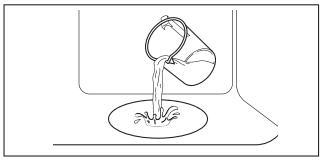
ⓘ O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

⚠ **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1	Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.
Passo 2	Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

Cozinhar a vapor			
Certifique-se de que o forno está frio.			
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**	**Passo 4**
			Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade. Coloque alimentos no forno.
Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira.	Selecione a função de aquecimento a vapor.	Defina a temperatura.	
ⓘ A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.			

Quando cozinhar a vapor terminar:		
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.	Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.	Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

6.2 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. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
Calor superior/ inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
Pouca humidade	Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento. Para conservar fruta ou legumes.
Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.
Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
Menu	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 eficiente 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.

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 - P45	OK
Entre no menu.	Selecione Cozedura assistida. Prima OK.	Selecione o prato. Premir OK.	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

6.5 Cozedura assistida

Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque o Sonda térmica na parte mais grossa do prato. O aparelho desliga-se quando a Sonda térmica temperatura definida for atingida.
	Quantidade de água para a função de vapor.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
1	**Carne assada, mal passada**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
2	**Carne assada, média**		
3	**Carne assada, bem passada**		
4	**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.
5	**Carne assada/ estufada** (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1.5 - 2 kg	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
6	**Carne assada, mal passada** (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.
7	**Carne assada, média** (aquecimento a baixa temperatura)		
8	**Carne assada, bem passada** (aquecimento a baixa temperatura)		
9	**Filete, mal passado** (aquecimento a baixa temperatura)	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.
10	**Filete, médio** (aquecimento a baixa temperatura)		
11	**Filete, concluído** (aquecimento a baixa temperatura)		
12	**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.
13	**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.
14	**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.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
15	**Lombo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Utilize as suas especiarias favoritas.
16	**Entrecosto**	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.
17	**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.
18	**Frango inteiro**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; 200 ml; caçarola no **tabuleiro para assar** Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
19	**Meio frango**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **tabuleiro para assar** Utilize as suas especiarias favoritas.
20	**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.
21	**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.
22	**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.
23	**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.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
24	**Rolo de Carne**	1 kg	**2**; **prateleira em grelha** Utilize as suas especiarias favoritas.
25	**Peixe inteiro, grelhado**	0.5 - 1 kgpor peixe	**2**; **tabuleiro para assar** Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
26	**Filete de peixe**	-	**3**; caçarola na **prateleira em grelha** Utilize as suas especiarias favoritas.
27	**Cheesecake**	-	**2**; forma de mola ∅ de 28 cm na **prateleira em grelha**
28	**Bolo de maçã**	-	**2**; 100 - 150 ml; **tabuleiro para assar**
29	**Tarte de maçã coberta**	-	**2**; forma circular na **prateleira em grelha**
30	**Tarte de maçã**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ forma de tarte de 22 cm na **prateleira em grelha**
31	**Brownies**	2 kg de massa	**3**; **tabuleiro para grelhar**
32	**Queques de chocolate**	-	**2**; 100 - 150 ml; tabuleiro para queques na **prateleira em grelha**
33	**Bolo em forma de pão**	-	**2**; tabuleiro de pão na **prateleira em grelha**
34	**Batatas assadas**	1 kg	**2**; **tabuleiro para assar** Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
35	**Fatias**	1 kg	**3**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
36	**Legumes misturados**	1 - 1.5 kg	**3**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.
37	**Crequetes congelados**	0.5 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
38	**Batatas congeladas**	0.75 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
39	**Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca**	1 - 1.5 kg	**2**; caçarola na **prateleira em grelha**
40	**Batatas gratinadas** (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	**1**; caçarola na **prateleira em grelha** Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
41	**Pizza fresca, fina**	-	**2**; 100 ml; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal
42	**Pizza fresca, grossa**	-	**2**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal
43	**Quiche**	-	**2**; forma de assar na **prateleira em grelha**
44	**Baguete/Ciabatta/Pão branco**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
45	**Pão integral/ centeio/escuro integral em forma de pão**	1 kg	**2**; 150 ml; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal / **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.
STOP **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 a Temporizador crescente selecione: 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 selecione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1	O visor mostra: 0:00	**Passo 2**	**Passo 3**
Premir: .		Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.			

Como definir: Tempo para cozinhar				
Passo 1	**Passo 2**	O visor mostra: 0:00 STOP	**Passo 3**	**Passo 4**
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: .		Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.
O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.				

Como definir: Atraso do temporizador							
Passo 1	**Passo 2**	O visor apresenta: hora do dia. INICIAR	**Passo 3**	**Passo 4**	O visor mostra: --:-- PARAR	**Passo 5**	**Passo 6**
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: .		Defina a hora de início.	Premir: OK.		Defina a hora de fim.	Premir: OK.

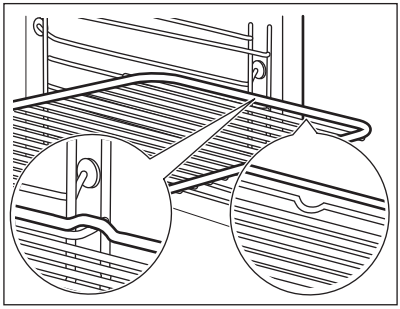
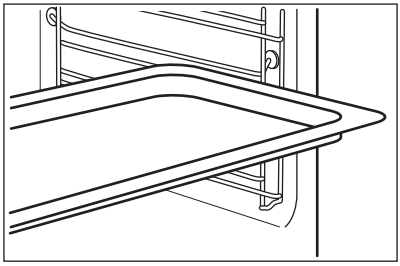
Como definir: Atraso do temporizador
ⓘ O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

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

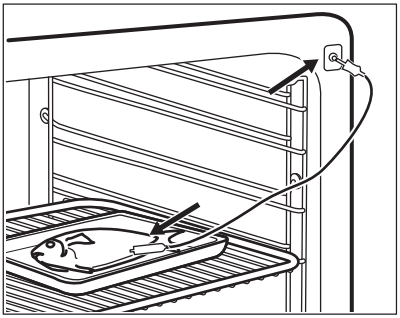
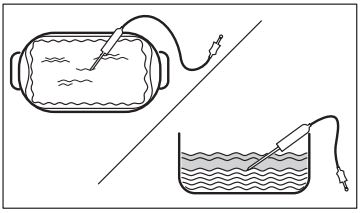
Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:	
°C A temperatura do forno:	A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:		
Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.

Carne, aves e peixe	**Caçarola**
Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.	Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone do Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.
	

Passo 4	Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.

Passo 5	- prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
Passo 6	OK - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.
Passo 7	Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno. **AVISO!** Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.		
Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado. Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.		
OK	OK - mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro.	OK - mantenha premido para desligar.
3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.		

9.2 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(h)
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

9.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.
O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.
Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

10.2 Ventilado com Resistência

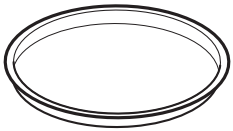
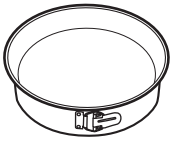
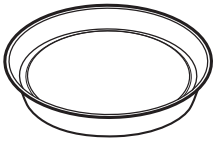
Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.
Utilize a terceira posição de prateleira.

	(°C)	(min.)
Massa Gratinada	200 - 220	45 - 55
Batatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanha	180 - 200	75 - 90

	(°C)	(min.)
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudim de pão	190 - 200	55 - 70
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80
Pão branco	190 - 200	55 - 70

10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

 **Forma para pizza**	 **Assadeira**	**Formas individuais**	 **Forma com base para flan**
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.
Cozer num nível - cozer em formas

		°C	min	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 60	2

		°C	min	
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	45 - 60	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Calor superior/inferior	140	25 - 35	2

Cozer num nível - biscoitos
Usar a terceira posição de prateleira.

		°C	min
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30

Cozer em vários níveis - biscoitos

		°C	min	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	2 / 4

		°C	min	
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.

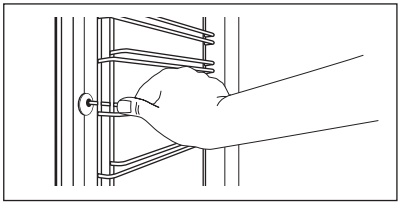
11.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade

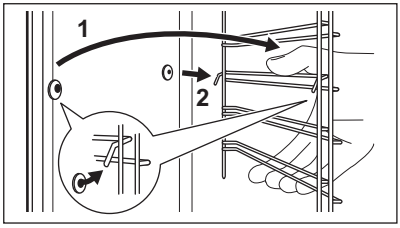
Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.	Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
Para a função: Pouca humidade limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.		

11.3 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	

Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
Passo 4	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.	

11.4 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

⚠ **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 amoníveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

Limpeza pirolítica	
Passo 1	Aceda ao menu: Limpeza .
Opção	**Duração**
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	3 h
Passo 2	OK – prima para selecionar o programa de limpeza.
Passo 3	OK – prima para iniciar a limpeza.

Limpeza pirolítica	
Passo 4	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
ⓘ Quando a limpeza for iniciada, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada é desligada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: ⊡.	

Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.

11.5 Aviso de limpeza

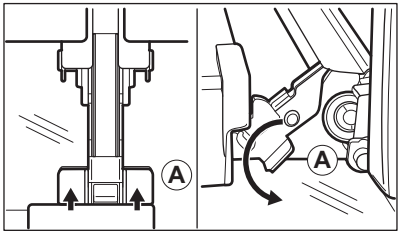
O forno lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.	
pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.	Para desligar o lembrete, introduza o Menu e selecione Definições, Aviso de limpeza.

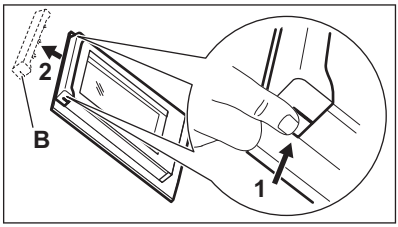
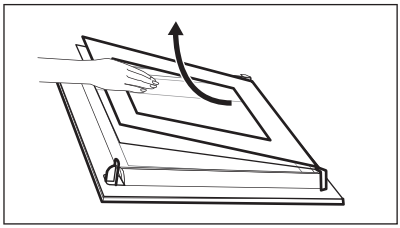
11.6 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

⚠ **AVISO!**
A porta é pesada.

⚠ **CUIDADO!**
A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

Passo 1	Abrir a porta totalmente.	
Passo 2	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	

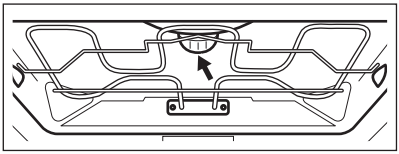
Passo 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	
Passo 4	Segure no friso da porta (B) no 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. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.	

11.7 Como substituir: Lâmpada

AVISO!
Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:		
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
Passo 2	Limpe a cobertura de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Instale a cobertura de vidro.	

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se…

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

O aparelho não liga ou não aquece

Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte eléctrica.
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...

Componentes	
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

Códigos de erro	
O visor mostra…	**Verificar se...**
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.	

Limpeza	
Problema	**Verificar se...**
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

12.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto

Nome do fornecedor	AEG	
Identificação do modelo	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Índice de Eficiência Energética	81,2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,09 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

13.2 Poupança de energia

O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.
Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.
Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.
Cozinhar com a ventoinha
Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.
Aquecimento residual
O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.
Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.
Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.
Manter os alimentos quentes
Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.
Cozinhar com a lâmpada desligada
Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.
Ventilado com Resistência
Função concebida para poupar energia durante a cozedura.
Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
☰ - selecione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima 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.

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.
Vizitați site-ul nostru pentru:

A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.aeg.com/support

A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registeraeg.com

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

Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My AEG Kitchen**.

Available on the App Store GET IT ON Google Play

ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.
Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.
Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

ⓘ Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....521

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 521
1.2 Informații generale despre siguranță.....522

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....523

2.1 Instalarea.....523
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..524
2.3 Utilizarea.....525
2.4 Îngrijirea și curățarea.....526
2.5 Curățare pirolitică..... 526
2.6 Iluminare interioară.....527
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....527
2.8 Eliminare.....527

3. DESCRIEREA PRODUSULUI..... 528

3.1 Prezentare generală..... 528
3.2 Accesorii..... 528

4. PANOUL DE COMANDĂ.....529

4.1 Butoane de selectare retractabile.....529
4.2 Prezentarea panoului de comandă.....529
4.3 Afișaj.....529

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....530

5.1 Curățarea inițială.....530
5.2 Preîncălzirea inițială..... 530

6. UTILIZAREA ZILNICĂ..... 531

6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire..... 531
6.2 Funcții de încălzire..... 532
6.3 Note cu privire la: Aer cald umed..... 533
6.4 Modul de setare: Gătire asistată..533
6.5 Gătire asistată.....534

7. FUNCȚIILE CEASULUI..... 538

7.1 Funcțiile ceasului.....538
7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....539

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....540

8.1 Introducerea accesoriilor..... 540
8.2 Senzor de gătire..... 541

9. FUNCȚII SUPLIMENTARE..... 543

9.1 Blocare.....543
9.2 Oprirea automată.....543
9.3 Ventilator de răcire.....543

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....544

10.1 Recomandări pentru gătit..... 544
10.2 Aer cald umed.....544
10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....544
10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....545

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....547

11.1 Observații privind curățarea..... 547
11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate..... 547
11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft 547
11.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....548
11.5 Semnal De Reamintire La Curățare..... 549
11.6 Cum se scoate și se montează: Ușa..... 549
11.7 Cum se înlocuiește: Bec..... 550

12. DEPANARE..... 551

12.1 Ce trebuie făcut dacă.....551
12.2 Date pentru service.....553

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... 553

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs.....553
13.2 Economisirea de energie..... 554

14. STRUCTURA MENIULUI.....555

14.1 Meniu..... 555

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... 556

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le

ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectatde la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

⚠ **AVERTISMENT!**
Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.

- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verifică dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

⚠ **AVERTISMENT!**
Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.

- Utilizaţi întotdeauna o priză cu protecţie (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiţi prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedaţi cu atenţie pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsaţi cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecţia la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceţi ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asiguraţi accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectaţi ștecherul.
- Nu trageţi de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageţi întotdeauna de ștecher.
- Folosiţi doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecţia liniei, siguranţe (siguranţe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecţia de împământare.
- Instalaţia electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectaţi aparatul de la rețea la toţi polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puţin 3 mm.
- Închideţi complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

⚠ **AVERTISMENT!**
Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificaţi specificațiile acestui aparat.
- Verificaţi dacă orificiile de ventilaţie nu sunt blocate.
- Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivaţi aparatul după fiecare întrebuinţare.
- Procedaţi cu atenţie la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcţiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acţionaţi aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicaţi presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizaţi aparatul ca suprafaţă de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideţi ușa aparatului cu atenţie. Utilizarea unor ingrediente cu conţinut de alcool poate determina prezenţa aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsaţi scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideţi ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

⚠ **AVERTISMENT!**
Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  – nu puneţi vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.

  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

⚠ **AVERTISMENT!**
Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Curățare pirolitică

⚠ **AVERTISMENT!**
Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.

- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în aproprierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

2.6 Iluminare interioară

⚠ **AVERTISMENT!**
Pericol de electrocutare.

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

2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

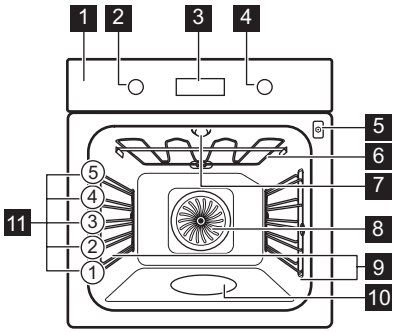
2.8 Eliminare

⚠ **AVERTISMENT!**
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

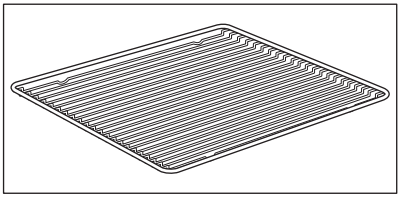
3.1 Prezentare generală



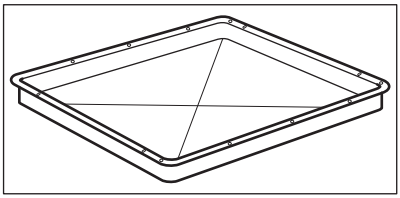
1 Panou de comandă
2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
3 Afișaj
4 Buton de comandă
5 Priză pentru senzorul de gătire
6 Element de încălzire
7 Bec
8 Ventilator
9 Suport pentru raft, detașabil
10 Adâncitură cavitate
11 Poziții raft

3.2 Accesorii

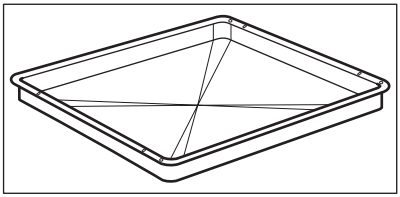
Raft sârmă
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



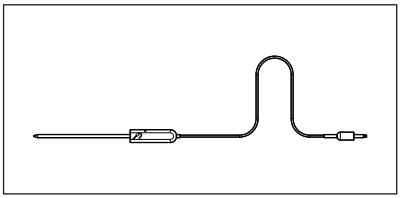
Tavă de gătit
Pentru prăjituri și biscuiți.



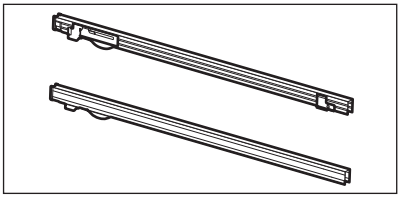
Cratiță
Pentru coacere și frigere sau ca tavă de colectare a grăsimii.



Senzor de gătire
Pentru a măsura temperatura din interiorul preparatului.



Ghidaje telescopice
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



4. PANOUL DE COMANDĂ

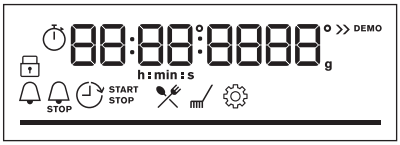
4.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

4.2 Prezentarea panoului de comandă

				OK		
Crono-metru	Încălzire rapidă	Ilumi-nare	Senzor de gătire	Confirmare setare	Apăsați buto-nul	Rotiți butonul
Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul.						
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.						

4.3 Afișaj

	Afișaj cu funcțiile cheie.

Indicatorii afișajului

Indicatori de bază				
Blocare	Gătire asistată	Curățare	Setări	Încălzire rapidă
Indicatoare cronometru				
Cronometru	STOP Timp de terminare	Temporizare	Cronometru numărătoare directă	
Bară de progres - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.		—		

Indicator pentru gătirea cu abur	
Senzor de gătire Indicator	

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			00:00 Setarea timpului. Apăsați OK.

5.2 Preîncălzirea inițială

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

Etapa 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

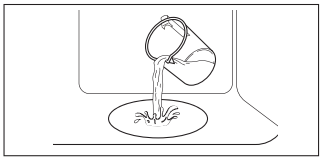
Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.	
Etapa 2	Setați temperatura maximă a funcției: ▭. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapa 3	Setați temperatura maximă a funcției: ⊛. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
ⓘ Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

⚠	**AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Pasul 1	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
Pasul 2	Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

Gătire la abur			
Verificați dacă cuptorul s-a răcit.			
Pasul 1	**Pasul 2**	**Pasul 3**	**Pasul 4**
			Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.
Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.	Selectați funcția de gătire cu abur.	Setați temperatura.	
ⓘ Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.			

La terminarea gătirii cu abur:		
Pasul 1	**Pasul 2**	**Pasul 3**
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.	Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.	Verificaţi dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

6.2 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire	Utilizare
Aer cald cu ventilatie	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încalzire sus si jos.
Încalzire sus si jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
Umiditate scăzută	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.

Funcția de încălzire	Utilizare
Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
Grill	Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
Gatire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

6.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:
IEC/EN 60350-1
Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.
Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.
Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

6.4 Modul de setare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătire și temperatură recomandate. Utilizați funcția pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite. Puteți, de asemenea, regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	Gradul până la care este gătit un preparat:
• Senzor de gătire	• În sânge • Mediu • Bine făcut

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4

		P1 - P45	OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK.	Selectați preparatul. Apăsați OK.	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

6.5 Gătire asistată

Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Plasați Senzor de gătire în cea mai groasă parte a preparatului. Aparatul se oprește când setarea Senzor de gătire temperatura este atinsă.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
1	**Friptură de vită, în sânge**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	**2 tavă de gătit** Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
2	**Friptură de vită, mediu**		
3	**Friptură de vită, bine făcut**		
4	**Friptură, medie**	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	**3** tavă pentru coacere **raft de sârmă** Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
5	**Friptură de vită / fierbere înăbușit** (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	**2** tavă pentru coacere **raft de sârmă** Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
6	**Friptură de vită, în sânge** (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	**2 tavă de gătit** Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
7	**Friptură de vită, mediu** (gătire la temp. scăzută)		
8	**Friptură de vită, bine făcută** (gătire la temp. scăzută)		
9	**File, în sânge** (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	**2 tavă de gătit** Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
10	**File, mediu** (gătire la temp. scăzută)		
11	**File, făcut** (gătire la temp. scăzută)		
12	**Friptură de vițel** (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	**2** tavă pentru coacere **raft de sârmă** Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
13	**Friptură de ceafă de porc sau pulpă**	1.5 - 2 kg	**2** tavă pentru coacere **raft de sârmă** La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
14	**Carne de porc** (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	**2 tavă de gătit** Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
15	**File, proaspăt**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	**2** tavă pentru coacere **raft de sârmă** Utilizați mirodeniile favorite.
16	**Coaste de porc**	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	**3 cratiță adâncă** Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
17	**Pulpă de miel cu os**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	**2**; friptură la **tavă de gătit** Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
18	**Pui întreg**	1 - 1.5 kg; Proaspăt	**2**; 200 ml; preparat caserole pe **tavă de gătit** Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
19	**Jumătate de pui**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **tavă de gătit** Utilizați mirodeniile favorite.
20	**Piept de pui**	180 - 200 g per bucată	**2**; preparat caserole **raft de sârmă** Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
21	**Pulpe de pui, proaspete**	-	**3 tavă de gătit** Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
22	**Rață întreagă**	2 - 3 kg	**2** tavă pentru coacere **raft de sârmă** Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
23	**Gâscă întreagă**	4 - 5 kg	**2**; **cratiță adâncă** Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
24	**Bucată de carne**	1 kg	**2 raft de sârmă** Utilizați mirodeniile favorite.
25	**Pește întreg, la grătar**	0.5 - 1 kgper pește	**2 tavă de gătit** Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.
26	**File de pește**	-	**3**; preparat caserole **raft de sârmă** Utilizați mirodeniile favorite.
27	**Prăjitură cu brânză**	-	**2**; ∅ tavă demontabilă de 28 cm pe **raft de sârmă**
28	**Prăjitură cu mere**	-	**2**; 100 - 150 ml; **tavă de gătit**
29	**Tartă cu mere**	-	**2**; formă pentru plăcintă pe **raft de sârmă**
30	**Plăcintă cu mere**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ Formă de plăcintă de 22 cm pe **raft de sârmă**
31	**Negresa**	2 kg de aluat	**3 cratiță adâncă**
32	**Brioșe cu ciocolată**	-	**2**; 100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe **raft de sârmă**
33	**Bucată de prăjitură**	-	**2**; tavă pentru pâine pe **raft de sârmă**
34	**Cartofi copți**	1 kg	**2**; **tavă de gătit** Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
35	**Cartofi wedges**	1 kg	**3 tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
36	**Legume mixte la grătar**	1 - 1.5 kg	**3 tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
37	**Crochete, congelate**	0.5 kg	**3**; **tavă de gătit**
38	**Cartofi, congelați**	0.75 kg	**3**; **tavă de gătit**
39	**Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste**	1 - 1.5 kg	**2**; preprat caserolă pe **raft de sârmă**
40	**Cartofi gratinați** (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	**1**; preprat caserolă pe **raft de sârmă** Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
41	**Pizza proaspătă, subțire**	-	**2**; 100 ml; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt
42	**Pizza proaspătă, groasă**	-	**2**; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt
43	**Quiche**	-	**2**; formă pentru copt **raft de sârmă**
44	**Baghetă / Ciabatta / Pâine albă**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
45	**Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine**	1 kg	**2**; 150 ml; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt/ **raft de sârmă**

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Cronometru	La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
STOP **Durată gătire**	Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.

Funcția ceas	Aplicație
Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Cronometru numără-toare directă	Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.

7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

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

Modul de setare Cronometru			
Pasul 1		**Pasul 2**	**Pasul 3**
	Afișajul indi-că: 0:00		
Apăsați: .		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

Modul de setare Durată gătire				
Pasul 1	**Pasul 2**		**Pasul 3**	**Pasul 4**
		Afișajul indică: 0:00 STOP		
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: ⏲.		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
ⓘ Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.				

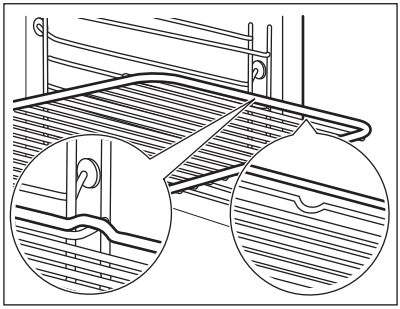
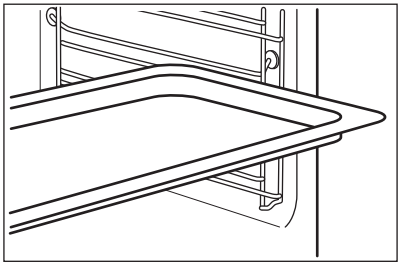
Modul de setare Temporizare							
Pasul 1	**Pasul 2**		**Pasul 3**	**Pasul 4**		**Pasul 5**	**Pasul 6**
		Afișajul arată: timpul START			Afișajul indică: --:-- STOP		
Selectați funcția de gătire.	Apăsați în mod repetat: ⏲.		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
ⓘ Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.							

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR

⚠ **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă: Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.	
Tavă de gătit / Cratiță adâncă: Împinge tava pe șinele de ghidare.	

8.2 Senzor de gătire

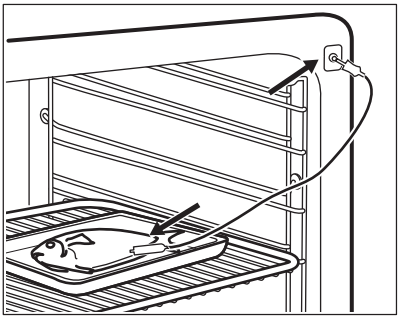
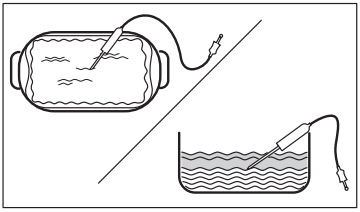
Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului.

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

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

Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.

Carne, pasăre și pește	Caserolă
Introduceţi vârful Senzor de gătire în mijlocul bucăţii de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asiguraţi-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.	Introduceţi vârful Senzor de gătire exact în mijlocul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiţi un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizaţi marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.
	

Pasul 4	Introduceţi Senzor de gătire în priza din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.
Pasul 5	- apăsaţi pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
Pasul 6	OK - apăsaţi pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteţi alege să opriţi sau să continuaţi gătirea pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.
Pasul 7	Scoateţi conectorul Senzor de gătire din priză și preparatul din cuptor. ⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveţi grijă atunci când îl deconectaţi și îl scoateţi din mâncare.

9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.		
Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat. Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.		
OK	OK - apasă lung pentru a activa funcția. Va fi emis un semnal sonor.	OK - apasă lung pentru a o dezactiva.
3 x - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.		

9.2 Oprirea automată

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

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

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

9.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.
Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior.
Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.
Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, căută alta similară.

10.2 Aer cald umed

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

	(°C)	(min)
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55
Cartofi gratinați	180 - 200	70 - 85
Musaca	170 - 190	70 - 95
Lasagna	180 - 200	75 - 90
Paste cannelloni	180 - 200	70 - 85
Budincă cu pâine	190 - 200	55 - 70
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60
Prăjitură cu mere, făcută din aluat de pandișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80
Pâine albă	190 - 200	55 - 70

10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

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

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

10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.
Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme

		°C	min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2

Coacerea pe un singur nivel - biscuiți
Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		°C	min
Prăjituri mici, 20 bucăţi pe tavă, preîncălziţi cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăţi pe tavă, preîncălziţi cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30

Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		°C	min	
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăţi pe tavă, preîncălziţi cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Preîncălziţi cuptorul gol timp de 5 minute.
Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceţi la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

⚠ **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare	Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv.

Utilizarea zilnică	Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.
	Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.

Accesorii	Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsă-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.
	Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

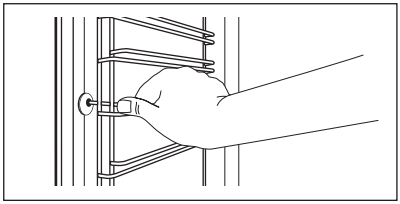
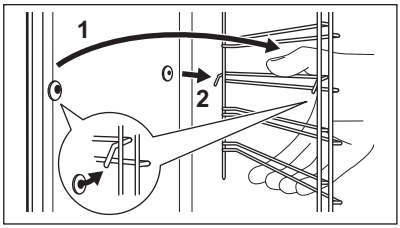
11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.	Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.	Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.
Pentru funcția: Umiditate scăzută curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.		

11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1	Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	
Pasul 2	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
Pasul 3	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
Pasul 4	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

11.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

⚠ **AVERTISMENT!**
Există pericolul de arsuri.

⚠ **ATENȚIE!**
Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Înainte de Curățare pirolitică:		
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

Curățare pirolitică	
Pasul 1	Intrați în meniul: Curățare ▭.
Opțiune	**Durata**
C1 - Curățare ușoară	1 h
C2 - Curățare normală	1 h 30 min

Curățare pirolitică	
C3 - Curățare profundă	3 h
Pasul 2	OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare.
Pasul 3	OK - apăsați pentru a porni curățarea.
Pasul 4	După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
ⓘCând începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge.Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă: .	

La terminarea curățării:		
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

11.5 Semnal De Reamintire La Curățare

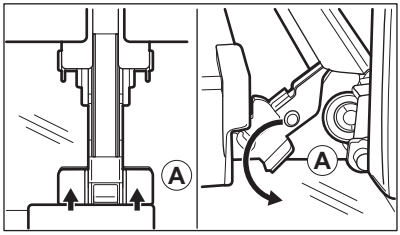
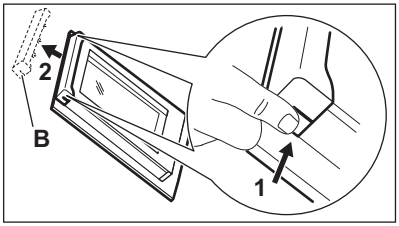
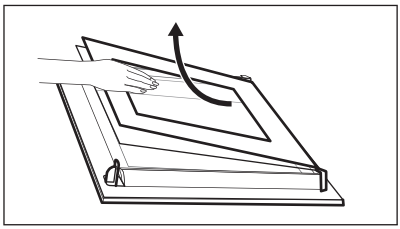
Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.	
se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.	Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

11.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

⚠ **AVERTISMENT!**
Ușa este grea.

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

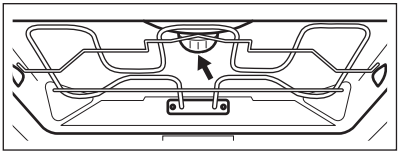
Pasul 1	Deschideți ușa complet.	
Pasul 2	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
Pasul 4	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 5	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 6	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
Pasul 7	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Pasul 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
Pasul 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

11.7 Cum se înlocuiește: Bec

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

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

Becul de sus

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

12. DEPANARE

⚠ **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

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

Aparatul nu pornește sau nu se încălzește	
Problemă	**Verificați dacă...**
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Ușa aparatului este închisă.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.

Aparatul nu pornește sau nu se încălzește	
Aparatul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.

Componente	
Problemă	**Verificați dacă...**
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.

Coduri de eroare	
Afișajul indică…	**Verificați dacă...**
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa aparatului este închisă.
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.	

Curățare	
Problemă	**Verificați dacă...**

Curățare	
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.

12.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.
Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică

Volumul	71 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea de energie

Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.
Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.
Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.
Gătitul cu ventilator
Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
Căldura reziduală
Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.
Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.
Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.
Menținerea caldă a alimentelor
Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.
Gătire cu lumina stinsă
Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.
Aer cald umed
Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.
Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
☰ - selectați pentru a intra în Meniu.	Selectați opțiunea din Meniu structură și apăsați OK.	Selectați setarea.	OK - apăsați pentru a confirma setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.				

Meniu structură		
Gătire asistată	Curățare	Setări

Setări					
01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	06	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit
07	Iluminare	Pornit/Oprit	08	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
09	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit	10	Modul demo	Codul de activare: 2468
11	Versiunea software	Verificare	12	Resetati toate optiunile	Da / Nu

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:
www.registeraeg.com

Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:
Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.
Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 558

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями..... 559
1.2 Общая безопасность..... 559

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 561

2.1 Установка.....561
2.2 Подключение к электросети.....562
2.3 Использование.....563
2.4 Уход и чистка.....564
2.5 Пиролитическая очистка..... 564
2.6 Внутреннее освещение..... 565
2.7 Сервис..... 565
2.8 Утилизация..... 565

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 565

3.1 Общий обзор..... 565
3.2 Аксессуары..... 566

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... 566

4.1 Утапливаемые ручки.....566
4.2 Общий вид панели управления..... 567
4.3 Дисплей.....567

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 568

5.1 Первоначальная очистка.....568
5.2 Первый разогрев.....568

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 568

6.1 Способ настройки: Режимы нагрева..... 569
6.2 Режимы нагрева.....569
6.3 Примечания к функции: Влажная конвекция.....571
6.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении..... 571
6.5 Помощь в Приготовлении..... 571

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....577

7.1 Функции часов.....577
7.2 Способ настройки: Функции часов.....577

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....579

8.1 Установка принадлежностей.....579
8.2 Термощуп..... 579

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... 581

9.1 Блокир. кнопок.....581
9.2 Автоматическое выключение....581
9.3 Вентилятор охлаждения.....582

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 582

10.1 Рекомендации по приготовлению.....582
10.2 Влажная конвекция.....582
10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары..... 583
10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций..... 583

11. УХОД И ОЧИСТКА..... 585

11.1 Примечание по очистке.....585
11.2 Очистка: Выемка камеры..... 586
11.3 Снятие: Направляющие для противней..... 586
11.4 Применение: Пиролитическая очистка.....587
11.5 Напоминание О Чистке..... 588
11.6 Извлечение и установка: Дверца..... 588
11.7 Замена лампы освещения..... 590

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 590

12.1 Что делать, если…..... 590
12.2 Данные о техническом обслуживании.....592

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 592

13.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии.....592
13.2 Экономия электроэнергии.....593

14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....594

14.1 Меню.....594

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....595

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

1.2 Общая безопасность

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

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

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

- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

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

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

Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск повреждения прибора.

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

2.4 Уход и чистка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Сервис

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

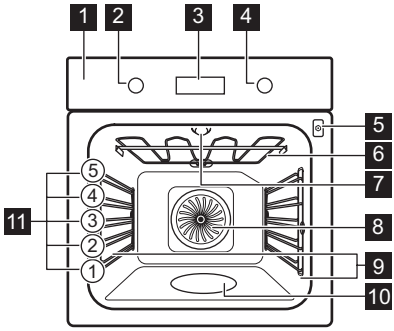
2.8 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

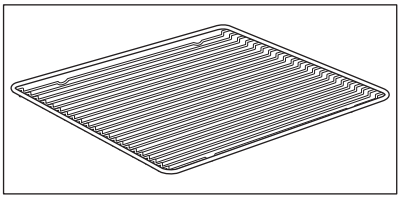
3.1 Общий обзор



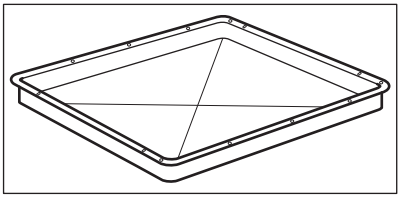
1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов нагрева
3 Дисплей
4 Ручка управления
5 Гнездо для подключения термощупа
6 Нагревательный элемент
7 Лампа освещения
8 Вентилятор
9 Съемная опора противня
10 Выемка камеры
11 Положения противня

3.2 Аксессуары

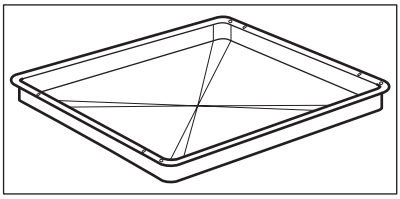
Решетка
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



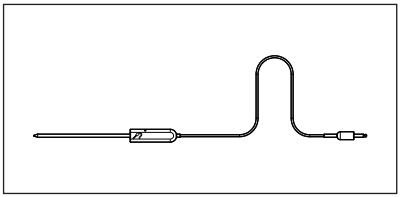
Эмалированный противень
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



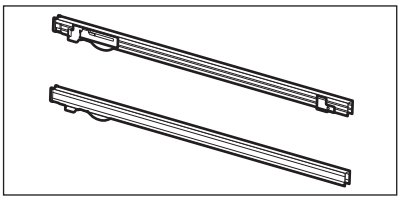
Глубокий эмалированный противень для гриля
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



Термощуп
Измерение температуры внутри продуктов.



Телескопические направляющие
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

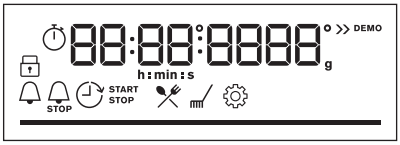
4.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

4.2 Общий вид панели управления

				OK		
Таймер	Бы-стрый прогрев	Осве-щение	Термощуп	Подтвер-дить выбор параметра	Нажмите	Поверните ручку
Выберите режим нагрева, чтобы включить прибор.						
Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.».						

4.3 Дисплей

	Дисплей с набором кнопок.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Базовая индикация				
Блокир. кнопок	Помощь в Приго-товлении	Очистка	Настрой-ки	Быстрый прогрев
Индикаторы таймеров				
Таймер	STOP Окончание	Отсрочка пуска	Таймер прямого отсчета	
Индикатор выполнения — для темпе-ратуры или времени. Когда прибор до-стигает заданной температуры, индика-торная полоска становится полностью красной.		—		

Индикатор приготовления на пару	
Термощуп индикатор	

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка

Перед первым использованием выполните очистку пустого прибора и установите время:			
			00:00 Установите время. Нажмите OK.

5.2 Первый разогрев

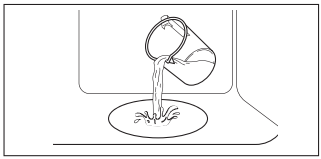
Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.	
Пункт 1	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
Пункт 2	Выберите функцию и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Пункт 3	Выберите функцию и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.	

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1	Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите режим нагрева.
Шаг 2	Задайте температуру при помощи ручки управления.

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

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

6.2 Режимы нагрева

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

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

6.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014).
Испытания согласно:
IEC/EN 60350-1
Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.
При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.
Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

6.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция нагрева и температура. Используйте функцию для быстрого приготовления чашки с настройками по умолчанию. Время и температуру также можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:	Степень готовности блюда:
• Термощуп	• С Кровью • Средняя • Хорошо прожаренная

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
≡		P1 - P45	OK
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите OK.	Выберите блюдо. Нажмите OK.	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.

6.5 Помощь в Приготовлении

Условные обозначения	
	Термощуп доступно. Установите Термощуп в самой толстой части блюда. Прибор выключается при достижении установленной Термощуп температуры.

Условные обозначения	
	Количество воды для функции приготовления на пару.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок.

На дисплее отобразится **P** и **номер** блюда, который можно проверить по таблице.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
1	**Ростбиф, с кровью**	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	**2**; **эмалированный противень** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
2	**Ростбиф, средней прожаренности**		
3	**Ростбиф, хорошо прожаренный**		
4	**Стейк, средней прожаренности**	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	**3**; емкость для жарки на **решетке** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
5	**Говядина / тушеная** (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1.5 - 2 кг	**2** емкость для жарки на **решетке** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
6	**Ростбиф с кровью** (низкотемпературное приготовление)	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	**2**; **эмалированный противень** Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
7	**Ростбиф, средн.** (низкотемпературное приготовление)		
8	**Ростбиф, хорошо прожаренный** (низкотемпературное приготовление)		
9	**Филе, с кровью** (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	**2**; **эмалированный противень** Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
10	**Филе средней прожаренности** (низкотемпературное приготовление)		
11	**Филе, готовое** (низкотемпературное приготовление)		
12	**Жареная телятина** (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	**2**; емкость для жарки на **решетке** Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.
13	**Жареная свинина, шея или плечо**	1.5 - 2 кг	**2**; емкость для жарки на **решетке** По истечении половины срока приготовления переверните мясо.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
14	**Томленая свинина** (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	**2**; **эмалированный противень** Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
15	**Вырезина, свеж.**	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	**2** емкость для жарки на **решетке** Используйте любимые специи.
16	**Свин. грудинка**	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	**3**; **противень для жарки** Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
17	**Ножка ягненка с костями**	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	**2**; емкость для приготовления жаркого на **эмалированном противне** Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
18	**Цыпленок, целиком**	1 - 1.5 кг; свеж.	**2**; 200 мл; блюдо для запеканки на **эмалированном противне** Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
19	**Половина цыпленка**	0.5 - 0.8 кг	**3**; **эмалированный противень** Используйте любимые специи.
20	**Куриная грудка**	180 - 200 г на каждый кусочек	**2**; запеканка с горкой на **решетке** Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
21	**Кур. окорочка, свеж.**	-	**3**; **эмалированный противень** Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
22	**Утка, целиком**	2 - 3 кг	**2**; емкость для жарки на **решетке** Используйте любимые специи. Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
23	**Гусь, целиком**	4 - 5 кг	**2**; **противень для жарки** Используйте любимые специи. Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
24	**Митлоф**	1 кг	**2 решетка** Используйте любимые специи.
25	**Рыба на гриле, целиком**	0.5 - 1 кг на рыбу	**2**; **эмалированный противень** Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.
26	**Рыбное филе**	-	**3**; запеканка с горкой на **решетке** Используйте любимые специи.
27	**Чизкейк**	-	**2**; ∅ Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на **решетке**
28	**Яблочный пирог**	-	**2**; 100–150 мл; **эмалированный противень**
29	**Яблочный тарт**	-	**2**; форма для пирога **на решетке**
30	**Яблочный пирог**	-	**2**; 100–150 мл; ∅ Форма для пирога 22 см на **решетке**
31	**Шоколадный Торт**	2 кг теста	**3**; **противень для жарки**
32	**Шоколадные маффины**	-	**2**; 100–150 мл; противень для маффинов **на решетке**
33	**Кекс**	-	**2**; прямоугольная форма на **решетке**

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
34	**Запеченый картофель**	1 кг	**2**; **эмалированный противень** Выложить на противень цельный картофель с кожей.
35	**Картофель, ломтики**	1 кг	**3**; **эмалированный противень** выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.
36	**Овощи на гриле**	1 - 1.5 кг	**3**; **эмалированный противень** выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.
37	**Крокеты, замороженные**	0.5 кг	**3**; **эмалированный противень**
38	**Картофель фри, замороженный**	0.75 кг	**3**; **эмалированный противень**
39	**Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий**	1 - 1.5 кг	**2**; форма для запекания на **решетке**
40	**Картофельная запеканка** (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	**1**; форма для запекания на **решетке** По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
41	**Свежая пицца, тонкая**	-	**2**; 100 мл; **эмалированный противень** выложен бумагой для выпечки
42	**Свежая пицца, толстая**	-	**2**; **эмалированный противень,** застеленный бумагой для выпечки
43	**Киш**	-	**2**; форма для выпечки на **решетке**
44	**Багет/чиабатта/белый хлеб**	0.8 кг	**2** 150 мл; **эмалированный противень** выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
45	**Все зерна / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба**	1 кг	2 150 мл; **эмалированный противень** с бумагой для выпечки / **решетка**

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов

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

7.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток.	Установка времени на часах.	Нажмите OK.

Способ настройки: Таймер			
Шаг 1	На дисплее отобразится: 0:00	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Нажмите .		Настройка Таймер.	Нажмите OK.
Сразу начнется обратный отсчет времени.			

Способ настройки: Время приготовления				
Шаг 1	**Шаг 2**	На дисплее отобразится: 0:00 STOP	**Шаг 3**	**Шаг 4**
Выберите режим нагрева и задайте температуру.	Несколько раз нажмите: .		Задайте время приготовления.	Нажмите OK.
Сразу начнется обратный отсчет времени.				

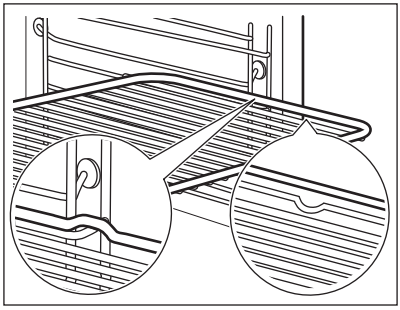
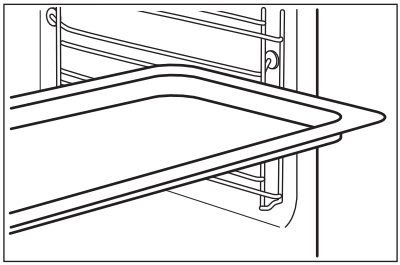
Способ настройки: Отсрочка пуска							
Шаг 1	**Шаг 2**	На дисплее отображается: время суток СТАРТ	**Шаг 3**	**Шаг 4**	На дисплее отобразится: --:-- СТОП	**Шаг 5**	**Шаг 6**
Выберите режим нагрева.	Несколько раз нажмите: .		Задайте время пуска.	Нажмите OK.		Задайте время окончания.	Нажмите OK.
Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.							

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Решетка: Вставьте решетку между направляющими.	
Эмалированный противень / Противень для жарки: Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.	

8.2 Термощуп

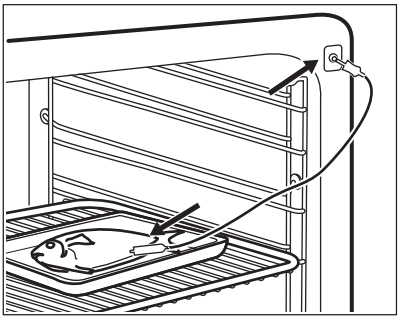
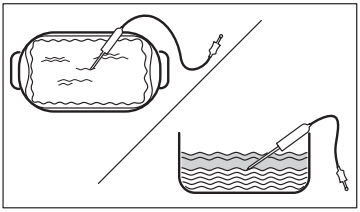
Термощуп — измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:	
℃ Температура духового шкафа.	Температура внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:		
Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Не используйте при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления должен оставаться в продукте.

Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.

Мясо, птица и рыба	**Запеканки**
Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.	Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться днища посуды для запекания.
	

Шаг 4	Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры внутри продукта нажмите .

Шаг 6	Нажмите OK для подтверждения. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
Шаг 7	Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Блокир. кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.		
Ее можно включить во время работы прибора. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления. Функцию можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Это не приведет к включению прибора, но панель управления будет заблокирована.		
OK	OK — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию. Раздастся звуковой сигнал.	OK — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.
ⓘ 3 x 🔒 — мигает, когда включена блокировка.		

9.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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

(°C)	(ч)
250 - максимум	3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Отсрочка пуска.

9.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.
Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.
Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

10.2 Влажная конвекция

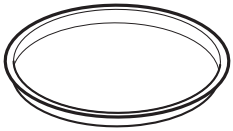
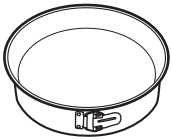
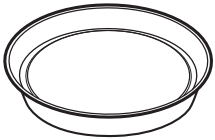
Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.
Используйте третье положение противня.

	(°C)	(мин)
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90

	(°C)	(мин)
Каннелони	180 - 200	70 - 85
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70

10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

 **Сковорода для пиц-цы**	 **Емкость для запекания**	**Горшочки**	 **Форма для флана**
Темная, неотражаю-щая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражаю-щая диаметр 28 см

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.
Выпекание на одном уровне — выпечка в формах

		°C	мин	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2

		°C	мин	
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье
Используйте третье положение противня.

		°C	мин
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		°C	мин	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4

		°C	мин	
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

Гриль
Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.
При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		мин	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства	Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.

Аксессуары	Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

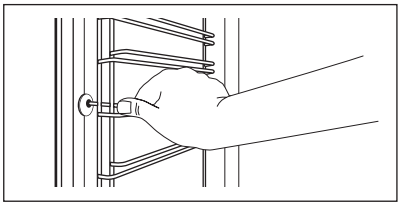
11.2 Очистка: Выемка камеры

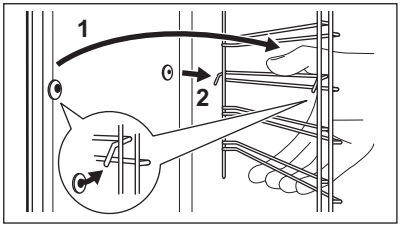
Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.	Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.
Для функции: Низк. Влажность вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.		

11.3 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.	

Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.	
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.	

11.4 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность получения ожогов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Перед Пиролитическая очистка:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Пиролитическая очистка	
Шаг 1	Войдите в меню: Очистка .
Опция	**Продолж.**
C1 - Легкая очистка	1 h
C2 - Нормальная очистка	1 h 30 min
C3 - Тщательная очистка	3 h
Шаг 2	Нажмите OK для выбора программы очистки.

Пиролитическая очистка	
Шаг 3	Нажмите на OK для начала очистки.
Шаг 4	После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
ⓘ В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. До тех пор пока дверца не разблокируется, на дисплее отображается: 🔒.	

По истечении времени очистки:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Удалите остатки со дна внутренней камеры.

11.5 Напоминание О Чистке

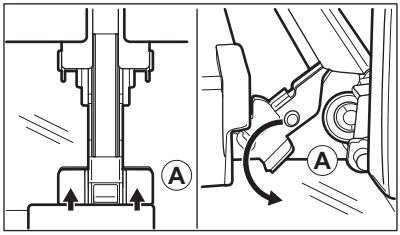
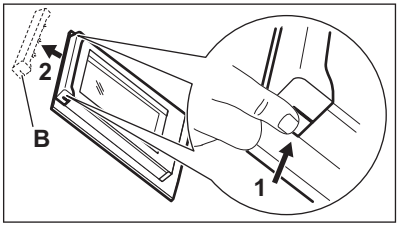
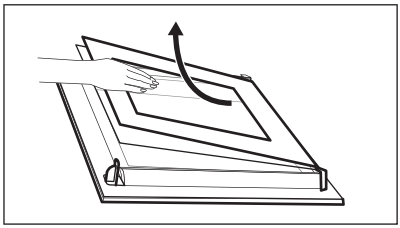
Духовой шкаф напомнит о необходимости очистки с помощью пиролитической очистки.	
На дисплее будет мигать 5 секунд после каждого цикла приготовления.	Чтобы выключить напоминание, введите Меню и выберите Настройки, Напоминание О Чистке.

11.6 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Дверца имеет большой вес.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

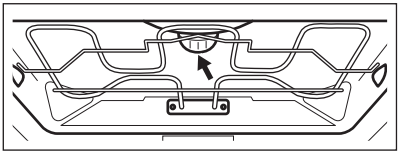
Шаг 1	Полностью откройте дверцу.	
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.	
Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.	
Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.	
Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.	
Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.	

11.7 Замена лампы освещения

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.	
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.	
Шаг 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.	
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.	

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если…

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Прибор не включается или не нагревается

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.

Прибор не включается или не нагревается	
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Дверца прибора закрыта.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокировка отключается.

Компоненты	
Проблема	**Убедитесь, что...**
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термощуп Не работает.	Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.

Коды ошибок	
На дисплее отображается…	**Убедитесь, что...**
Ошибка C2	Вы сняли Термощуп вилку сетевого шнура.
Ошибка C3	Дверца прибора закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
Ошибка F102	Дверца прибора закрыта.
Ошибка F102	Блокировка дверцы исправна.
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.	

Очистка	
Проблема	**Убедитесь, что...**
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.
Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	AEG
Модель	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл

Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	BPE556360M	35.0 кг
	BPK556360M	35.0 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Экономия электроэнергии

Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.
При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.
Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.
Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.
Остаточное тепло
Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.
Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.
Сохранение пищи в теплом состоянии
Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.
Приготовление с выключенной лампой
Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.
Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
☰ - выберите, чтобы войти в Меню.	Выберите параметр в Меню структуре и нажмите OK.	Выберите настройку.	OK - нажмите для подтверждения настройки.	Установите значение и нажмите OK.
Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.				

Меню структура		
Помощь в Приготовлении	Очистка	Настройки

Настройки					
01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термощуп Действие	1 — Звуковой сигнал и прекращение работы 2 — Звуковой сигнал	06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл	08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл

Настройки					
09	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл	10	Деморежим	Код запуска: 2468
11	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте	12	Заводские Установки	Да/Нет

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♲ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом 🗑. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај AEG производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.
Посетите наш сајт да:

Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.aeg.com/support

Региструјте производ ради боље услуге:
www.registeraeg.com

Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.
Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.
Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

⚠ Упозорење/опрез – информације о безбедности

ⓘ Опште информације и савети

Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....597

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....597
1.2 Опште мере безбедности.....598

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... 599

2.1 Монтажа.....599
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....600
2.3 Употреба.....601
2.4 Нега и чишћење.....602
2.5 Пиролитичко чишћење.....602
2.6 Унутрашње осветљење.....603
2.7 Сервисирање.....603
2.8 Одлагање.....603

3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....604

3.1 Општи приказ.....604
3.2 Прибор.....604

4. КОМАНДНА ТАБЛА..... 605

4.1 Дугмад која се увлаче.....605
4.2 Преглед командне табле.....605
4.3 Дисплеј.....606

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....606

5.1 Прво чишћење.....607
5.2 Иницијално предгревање.....607

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....607

6.1 Како да подесите: Функције загревања.....607
6.2 Функције загревања.....608
6.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор..... 609
6.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема..... 610
6.5 Потпомогнута припрема.....610

7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....615

7.1 Функције сата..... 615
7.2 Како да подесите: Функције сата..... 615

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА..... 617

8.1 Убацивање прибора.....617
8.2 Температурни сензор..... 618

9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ..... 619

9.1 Контролна брава.....619
9.2 Аутоматско искључивање..... 620
9.3 Вентилатор за хлађење.....620

10. КОРИСНИ САВЕТИ.....620

10.1 Препоруке у вези са печењем.....620
10.2 Влажно печење уз вентилатор.....620
10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор..... 621
10.4 Табеле кувања за институте за тестирање.....621

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....623

11.1 Напомене у вези са чишћењем.....624
11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости..... 624
11.3 Како да извадите: Носачи решетке 624
11.4 Како да користите: Пиролитичко чишћење.....625
11.5 Подсетник за чишћење.....626
11.6 Како да уклоните и монтирате: Врата.....626
11.7 Како да замените: Лампица.... 627

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... 628

12.1 Шта учинити ако.....628
12.2 Подаци о сервисирању.....630

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... 630

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу.....630
13.2 Уштеда енергије.....631

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА..... 632

14.1 Мени.....632

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА..... 633

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 монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.

- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата 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 отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.

  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растваваче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
  - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
  - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.

- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаци 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.

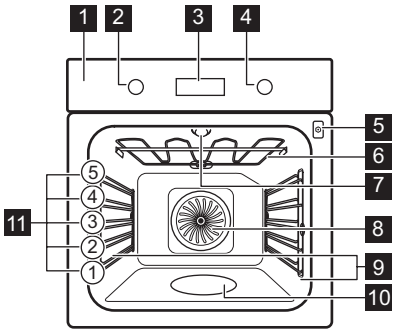
2.8 Одлагање

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

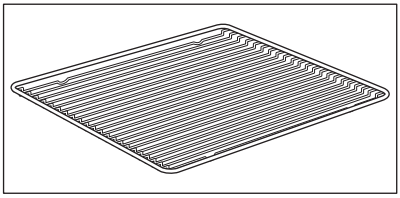
3.1 Општи приказ



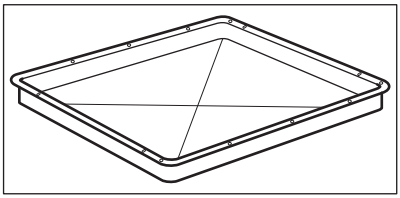
1 Командна табла
2 Командно дугме за функције загревања
3 Дисплеј
4 Командно дугме
5 Утичница температурног сензора
6 Грејни елемент
7 Лампа
8 Вентилатор
9 Носач решетке, покретни
10 Утиснути делови унутрашњости
11 Положаји решетке

3.2 Прибор

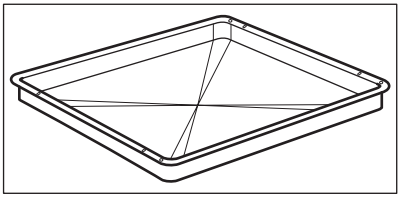
Решеткаста полица
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



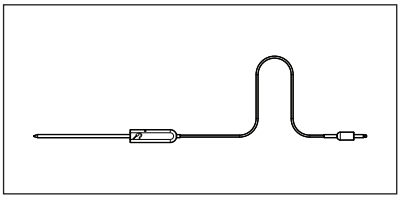
Плех за печење
За колаче и кексе.



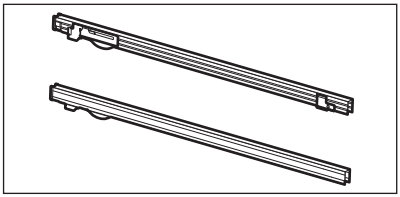
Грил/дубоки тигањ
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



Температурни сензор
За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



4. КОМАНДНА ТАБЛА

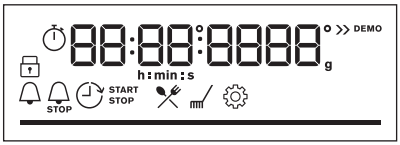
4.1 Дугмад која се увлаче

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	Подеша-вања	Брзо загревање
Индикатори времена				
Тајмер	STOP Крај	Време одлагања	Тајмер током ра-да	
Трака напретка – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температу-ру.		—		

Индикатор за кување на пари	
Температурни сензор индикатор	

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:			
			00:00 Подесите тајмер. Притисните OK.

5.2 Иницијално предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију: . Оставите рерну да ради 1 сат.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију: . Оставите рерну да ради 15 минута.
ⓘ Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.	

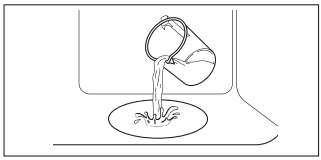
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1	Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
Корак 2	Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

Кување на пари			
Проверите да ли је пећница хладна.			
Корак 1	**Корак 2**	**Корак 3**	**Корак 4**

Кување на пари			
			Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.
Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.	Изаберите функцију загревања на пари.	Подесите температуру.	
ⓘ Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.			

Када се кување на пари заврши:		
Корак 1	**Корак 2**	**Корак 3**
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.	Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.	Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

6.2 Функције загревања

Функција загревања	Примена
Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
Ниска влажност	За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.

Функција загревања	Примена
Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
Мени	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

6.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови 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.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:	**Степен до ког се јело кува:**
• Температурни сензор	• Слабо печено • Средња • Добро печено

Корак 1	**Корак 2**	**Корак 3**	**Корак 4**
≡		**P1 - P45**	OK
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните OK.	Изаберите јело. Притисните OK.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

6.5 Потпомогнута припрема

Легенда	
	Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Апарат се искључује када се подешена Температурни сензор температура достигне.
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела која можете да проверите у табели.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
1	**Говеђе печење, слабо печено**	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	**2**; **плех за печење** Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
2	**Говеђе печење, средње печено**		
3	**Говеђе печење, добро печено**		
4	**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.
5	**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.
6	**Говеђе печење, слабо печено** (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	**2**; **плех за печење** Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
7	**Говеђе печење, средње печено** (споро печење)		
8	**Говеђе печење, добро печено** (споро печење)		
9	**Филе, слабо печено** (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	**2**; **плех за печење** Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
10	**Филе, средње печен** (споро печење)		
11	**Филе, печен** (споро печење)		

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
12	**Печена телетина** (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	**2**; посуда за печење на **решеткастој полици** Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.
13	**Свињско печење, врат или плећка**	1.5 - 2 kg	**2**; посуда за печење на **решеткастој полици** Окрените месо након половине времена кувања.
14	**Вучена свињетина** (споро кување)	1.5 - 2 kg	**2**; **плех за печење** Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
15	**Каре, свеж**	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	**2**; посуда за печење на **решеткастој полици** Користите омиљене зачине.
16	**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.
17	**Јагњећи бут са костима**	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	**2**; посуда за печење на **плеху за печење** Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
18	**Цело пиле**	1 - 1.5 kg; свеже	**2**; 200 мл; посуда за касеролу на **плеху за печење** Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
19	**Пола пилета**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **плех за печење** Користите омиљене зачине.
20	**Пилеће груди**	180 - 200 g по комаду	**2**; посуда за касеролу на **решеткастој полици** Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
21	**Пилећи батаци, свежи**	-	**3**; **плех за печење** Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
22	**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.
23	**Гуска, цела**	4 - 5 kg	**2**; **дубоки тигањ** Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
24	**Векна од меса**	1 kg	**2**; **решеткаста полица** Користите омиљене зачине.
25	**Цела риба, грилована**	0.5 - 1 kgпо риби	**2**; **плех за печење** Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
26	**Рибљи филети**	-	**3**; посуда за касеролу на **решеткастој полици** Користите омиљене зачине.
27	**Колач од сира**	-	**2**; ∅ калуп за печење од 28 цм на **решеткастој полици**
28	**Колач од јабука**	-	**2**; 100 - 150 мл; **плех за печење**
29	**Тарт од јабука**	-	**2**; калуп за питу на **решеткастој полици**
30	**Пита с јабукама**	-	**2**; 100 - 150 мл; ∅ калуп за питу од 22 цм на **решеткастој полици**
31	**Брауни колачи**	2 kg теста	**3**; **дубоки тигањ**
32	**Чоколадни мафини**	-	**2**; 100 - 150 мл; плех за мафине на **решеткастој полици**

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
33	**Суви колач**	-	**2**; посуда за колач на **решеткастој полици**
34	**Печени кромпир**	1 kg	**2**; **плех за печење** Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
35	**Исечен кромпир**	1 kg	**3**; **плех за печење** обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
36	**Гриловано мешано поврће**	1 - 1.5 kg	**3**; **плех за печење** обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
37	**Крокети, замрзнути**	0.5 kg	**3**; **плех за печење**
38	**Помфрит, замрзнут**	0.75 kg	**3**; **плех за печење**
39	**Лазање са месом / поврћем са сувим листовима тестенине**	1 - 1.5 kg	**2**; Посуда за гратинирана јела на **решеткастој полици**
40	**Гратинирани кромпир** (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	**1**; Посуда за гратинирана јела на **решеткастој полици** Окрените посуду после половине времена кувања.
41	**Свежа пица, танка**	-	**2**; 100 мл; **плех за печење** обложен папиром за печење
42	**Свежа пица, дебела**	-	**2**; **плех за печење** обложен папиром за печење
43	**Киш**	-	**2**; плех за печење на **решеткастој полици**

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
44	**Багет/Ћабата/ Бели хлеб**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **плех за печење** обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
45	**Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб**	1 kg	**2**; 150 ml; **плех за печење** обложен папиром за печење/**решеткаста полица**

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Функције сата

Функција сата	Примена
Тајмер	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
STOP **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**

Како да подесите: Доба дана		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: OK.

Како да подесите: Тајмер			
Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00	**Корак 2**	**Корак 3**
Притисните: .		Подесите Тајмер	Притисните: OK.
ⓘ Тајмер одмах почиње да одбројава.			

Како да подесите: Време кувања				
Корак 1	**Корак 2**	Дисплеј приказује: 0:00 STOP	**Корак 3**	**Корак 4**
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте: .		За подешавање времена кувања.	Притисните: OK.
ⓘ Тајмер одмах почиње да одбројава.				

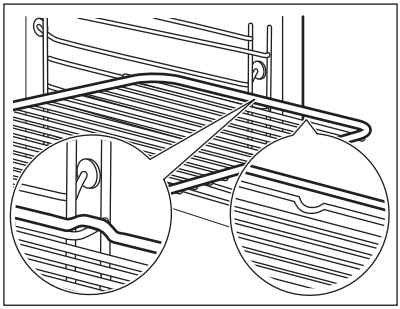
Како да подесите: Време одлагања							
Корак 1	**Корак 2**		**Корак 3**	**Корак 4**		**Корак 5**	**Корак 6**
		Дисплеј приказује: доба дана ПОКРЕТАЊЕ			Дисплеј приказује: --:-- ЗАУСТАВЉАЊЕ		
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте: .		Подесите време почетка.	Притисните: OK.		Подесите време завршетка.	Притисните: OK.
Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.							

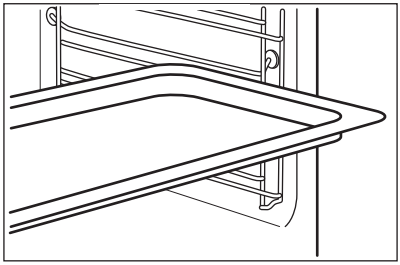
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

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.

Решеткаста 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.

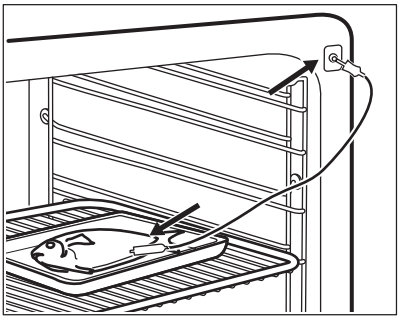
Треба да се подесе две температуре:	
℃ Температура пећнице.	Температура у средини.

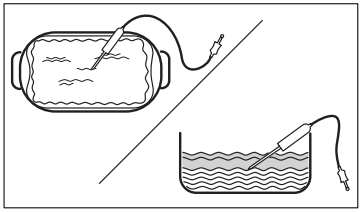
За најбоље резултате кувања:		
Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.

Како да користите: Температурни сензор

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.

Месо, живина и риба	**Касерола**
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.	Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.





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	OK – притисните да бисте потврдили. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 7	Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. ⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. 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.		
OK	OK – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.	OK – притисните и држите да бисте је искључили.

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.
ⓘ 3 x 🔒 – трепери када је контролна брава укључена.

9.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

9.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем

ⓘ
Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

10.2 Влажно печење уз вентилатор

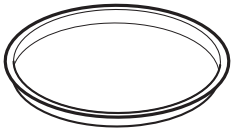
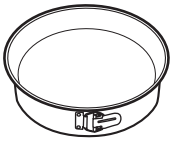
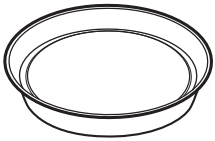
За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

Користите трећи ниво решетке.

	(°C)	(мин)
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазање	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит торту (округли плех за торту)	160 - 170	70 - 80
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70

10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерефлектујуће 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, нерефлектујући Пречник 28 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерефлектујући 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.

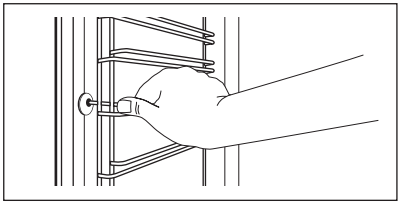
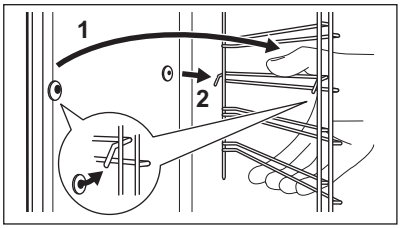
11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.	Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.
За функцију: Ниска влажност чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.		

11.3 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
Корак 2	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
Корак 3	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
Корак 4	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

11.4 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Постоји ризик од опекотина.

⚠ **ОПРЕЗ**
Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

Пре Пиролитичко чишћење:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор и уклоњиве носаче решетке.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.

Пиролитичко чишћење	
Корак 1	Уђите у мени: Чишћење .
Опција	**Трајање**
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min

Пиролитичко чишћење	
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.

11.5 Подсетник за чишћење

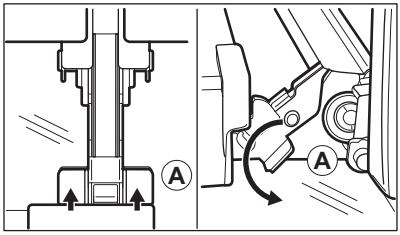
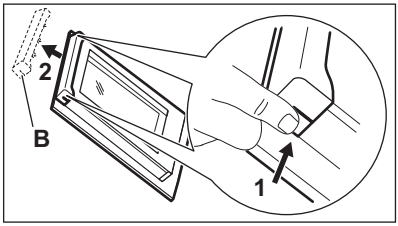
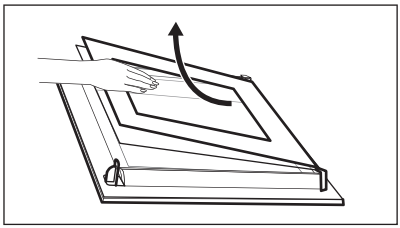
Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.	
⁄ трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.	Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

11.6 Како да уклоните и монтирате: Врата

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

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Врата су тешка.

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

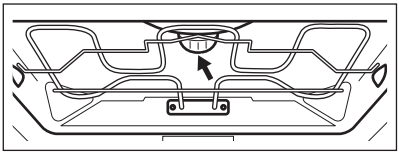
Корак 1	Отворите врата до краја.	
Корак 2	Подигните и притисните стезне полуге (A) на обема шаркама врата.	
Корак 3	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.	
Корак 4	Притисните оквир врата (B) 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 вођице.	
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. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.	

11.7 Како да замените: Лампица

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:		
Корак 1	**Корак 2**	**Корак 3**
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Горња сијалица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.	
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.	
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.	
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.

Апарат се не укључује или не загрева	
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.	

Чишћење	
Проблем	**Проверите...**
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.
Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	AEG
Идентификација модела	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу

Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	71 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије

Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електирчну 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 топлом.
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 топлом
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.
Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.				

Мени структура		
Потпомогнута припрема	Чишћење	Подешавања

Подешавања					
01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутављање 2 – Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи	10	Демо режим	Активациони кôд: 2468

Подешавања					
11	Верзија софтвера	Провера	12	Поништи сва под-ешавања	Да/Не

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом ♲. Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušovať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.
Navštívte našu stránku, kde nájdete:

Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:
www.registeraeg.com

Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.aeg.com/shop

Stiahnite si aplikáciu **My AEG Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.

Available on the App Store GET IT ON Google Play

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.
Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.
Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

⚠ Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

ⓘ Všeobecné informácie a tipy

Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... 635

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb..... 635
1.2 Všeobecná bezpečnosť..... 636

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... 637

2.1 Montáž..... 637
2.2 Zapojenie do elektrickej siete..... 638
2.3 Použitie..... 639
2.4 Starostlivosť a čistenie..... 640
2.5 Čistenie pyrolýzou..... 640
2.6 Vnútorné osvetlenie..... 640
2.7 Servis..... 641
2.8 Likvidácia..... 641

3. POPIS VÝROBKU..... 641

3.1 Všeobecný prehľad..... 641
3.2 Príslušenstvo..... 642

4. OVLÁDACÍ PANEL..... 642

4.1 Zasúvacie ovládače..... 642
4.2 Prehľad ovládacieho panela..... 643
4.3 Displej..... 643

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....644
5.1 Prvé čistenie..... 644
5.2 Počiatočný predohrev..... 644
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... 644
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu..... 644
6.2 Funkcie ohrevu..... 645
6.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....646
6.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením.....647
6.5 Sprievodca pečením.....647
7. ČASOVÉ FUNKCIE..... 652
7.1 Časové funkcie..... 652
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie..... 652
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... 654
8.1 Vloženie príslušenstva.....654
8.2 Teplotná sonda.....655
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....656
9.1 Blokovanie..... 656
9.2 Automatické vypínanie.....657
9.3 Chladiaci ventilátor..... 657
10. TIPY A RADY.....657
10.1 Odporúčania pre varenie..... 657
10.2 Vlhký horúci vzduch.....657
10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....658
10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....658
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... 660
11.1 Poznámky k čisteniu..... 660
11.2 Čistenie: Reliéf dutiny..... 661
11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty..... 661
11.4 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou..... 661
11.5 Pripomienka čistenia.....663
11.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka.... 663
11.7 Výmena: Osvetlenie.....664
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....665
12.1 Čo robiť, ak..... 665
12.2 Servisné údaje..... 666
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....667
13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku..... 667
13.2 Úspora energie..... 667
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....668
14.1 Ponuka.....668
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... 669

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli

zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. 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 smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

⚠ **VAROVANIE!**
Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

⚠ **VAROVANIE!**
Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými 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, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

⚠ **VAROVANIE!**
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

⚠ **VAROVANIE!**
Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

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 neplnoleté 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 udržujte 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 Vnútorné osvetlenie

⚠ **VAROVANIE!**
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym

podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

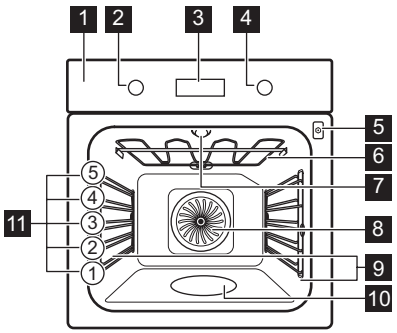
2.8 Likvidácia

⚠ **VAROVANIE!**
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo 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

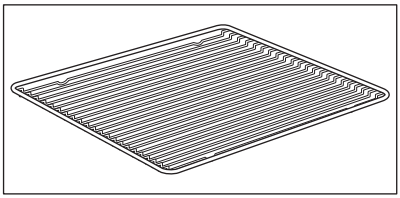
3.1 Všeobecný prehľad



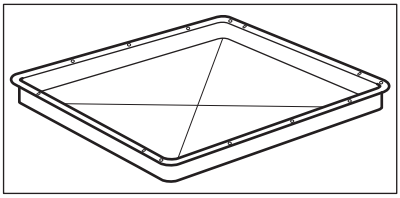
1 Ovládací panel
2 Ovládač funkcií ohrevu
3 Displej
4 Otočný ovládač
5 Zásuvka pre teplotnú sondu
6 Ohrevný prvok
7 Osvetlenie
8 Ventilátor
9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
10 Priehlbina dutiny
11 Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

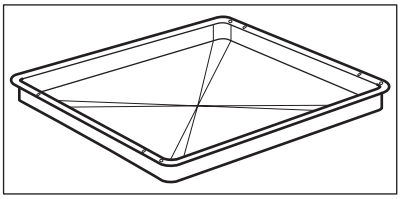
Drôtený rošt
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



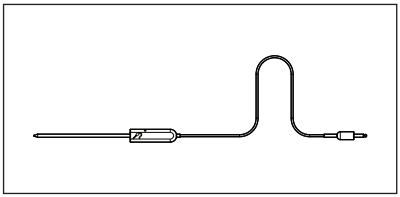
Plech na pečenie
Pre koláče a piškótové koláče.



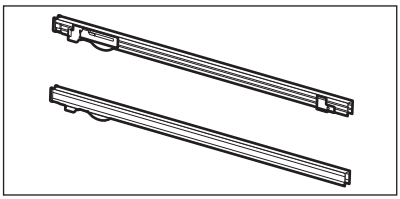
Hlboký pekáč
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



Teplotná sonda
Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



4. OVLÁDACÍ PANEL

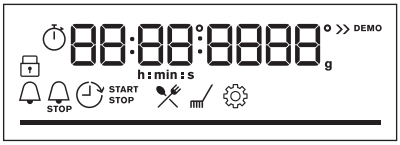
4.1 Zasúvacie ovládače

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

4.2 Prehľad ovládacieho panela

				OK		
Časo-vač	Rýchle zohrie-vanie	Osve-tlenie rúry	Teplotná sonda	Potvrďte nastavenia	Stláčajte	Otočte otočný ovládač
Výberom funkcie ohrevu zapnite spotrebič.						
Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.						

4.3 Displej

	Displej s kľúčovými funkciami.

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele				
Blokovanie	Sprievodca pečením	Čistenie	Nastavenia	Rýchle zohrievanie
Ukazovatele časovača				
Časomer	STOP Koniec	Odklad nastavenia času	Časovač	
Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.				

Ukazovateľ pečenia s parou	

Teplotná sonda ukazovateľ	

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Pred prvým použitím vyčistite prázdny spotrebič a nastavte čas:			
			00:00 Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

5.2 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.	
Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú 15 minút.
Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	

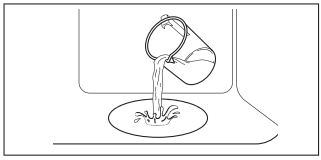
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

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

Krok č. 2	Otočením ovládača nastavte teplotu.

Pečenie s parou			
Skontrolujte, či je rúra studená.			
Krok č. 1	**Krok č. 2**	**Krok č. 3**	**Krok č. 4**
			Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.
Priehlbinu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.	Zvoľte funkciu ohrevu parou.	Nastavte teplotu.	
ⓘ Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbinu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.			

Po skončení pečenia s parou:		
Krok č. 1	**Krok č. 2**	**Krok č. 3**
rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.	Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.	Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

6.2 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	**Aplikácia**
Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
Vlhkosť Nízka	Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hrianok.
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: 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). Skúšky podľa:
IEC/EN 60350-1
Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.
Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.
Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

6.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením

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

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	**Úroveň uvarenia pokrmu:**
• Teplotná sonda	• Neprepečený • Stredne • Prepečený

Krok č. 1	**Krok č. 2**	**Krok č. 3**	**Krok č. 4**
		P1 - P45	OK
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.

6.5 Sprievodca pečením

Legenda	
	Teplotná sonda k dispozícii. Umiestnite Teplotná sonda do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej teploty Teplotná sonda sa spotrebič vypne.
	Množstvo vody na parnú funkciu.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu.

Na displeji sa zobrazí **P** a **číslo** jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
1	**Pečené hovädzie, neprepečené**	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	**2**; **plech na pečenie** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
2	**Hovädzie pečené, stredne prepečené**		
3	**Hovädzie pečené, prepečené**		
4	**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.
5	**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.
6	**Hovädzie pečené, neprepečené** (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.
7	**Hovädzie pečené, stredne prepečené** (pomalé pečenie)		
8	**Hovädzie pečené, dobre prepečené** (pomalé pečenie)		

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
9	**Filety, neprepečené** (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.
10	**Filety, stredne prepečené** (pomalé pečenie)		
11	**Filety, prepečené** (pomalé pečenie)		
12	**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.
13	**Pečená bravčová krkovička alebo plece**	1.5 - 2 kg	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
14	**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.
15	**Čerstvé karé**	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Použite svoje obľúbené koreniny.
16	**Rebierka**	2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	**3**; **hlboká panvica** Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
17	**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.
18	**Celé kurča**	1 - 1.5 kg; čerstvé	**2**; 200 ml; nádoba na zapekanie na **plechu na pečenie** Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
19	**Polovička kurčaťa**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **plech na pečenie** Použite svoje obľúbené koreniny.
20	**Kuracie prsia**	180 - 200 g na kus	**2**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte** Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
21	**Kuracie stehná, čerstvé**	-	**3**; **plech na pečenie** Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
22	**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.
23	**Celá hus**	4 - 5 kg	**2**; **hlboká panvica** Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
24	**Sekaná**	1 kg	**2**; **drôtený rošt** Použite svoje obľúbené koreniny.
25	**Celá ryba, grilovaná**	0.5 - 1 kgna rybu	**2**; **plech na pečenie** Naplňte rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.
26	**Rybie filé**	-	**3**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte** Použite svoje obľúbené koreniny.
27	**Tvarohový koláč**	-	**2**; ∅ 28 cm rozkladacia forma na tortu na **drôtenom rošte**
28	**Jablkový koláč**	-	**2**; 100 – 150 ml; **plech na pečenie**
29	**Jablková torta**	-	**2**; okrúhla forma na koláč na **drôtenom rošte**

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
30	**Jablkový koláč**	-	**2**; 100 – 150 ml; ∅ 22 cm okrúhla forma na koláč na **drôtenom rošte**
31	**Brownies – čok. sušienky**	2 kg cesta	**3**; **hlboká panvica**
32	**Čokoládové muffiny**	-	**2**; 100 – 150 ml; plech na muffiny na **drôtenom rošte**
33	**Bochníkový koláč**	-	**2**; forma na bochník na **drôtenom rošte**
34	**Pečené zemiaky**	1 kg	**2**; **plech na pečenie** Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
35	**Americké zemiaky**	1 kg	**3**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.
36	**Grilovaná miešaná zelenina**	1 - 1.5 kg	**3**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.
37	**Krokety, mrazené**	0.5 kg	**3**; **plech na pečenie**
38	**Hranolčeky, mrazené**	0.75 kg	**3**; **plech na pečenie**
39	**Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín**	1 - 1.5 kg	**2**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte**
40	**Zapečené zemiaky** (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	**1**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte** Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
41	**Čerstvá pizza, tenká**	-	**2**; 100 ml; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
42	**Čerstvá pizza, hrubá**	-	**2**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie
43	**Slaný koláč**	-	**2**; plech na pečenie na **drôtenom rošte**
44	**Bageta/ciabatta/ biely chlieb**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
45	**Celozrnný/ražný/ tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník**	1 kg	**2**; 150 ml; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie/**drôtený rošt**

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
Časomer	Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
STOP **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	Na displeji sa zobrazí: 0:00	**Krok č. 2**	**Krok č. 3**
Stlačte tlačidlo: ⏲.		Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.
ⓘ Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	**Krok č. 2**	Na displeji sa zobrazí: 0:00 STOP	**Krok č. 3**	**Krok č. 4**
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte: ⏲.		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
ⓘ Časovač začne ihneď odpočítavať.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
Krok č. 1	**Krok č. 2**		**Krok č. 3**	**Krok č. 4**		**Krok č. 5**	**Krok č. 6**
		Na displeji sa zobrazí: presný čas ŠTART			Na displeji sa zobrazí: --:-- STOP		
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte:		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
ⓘ Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							

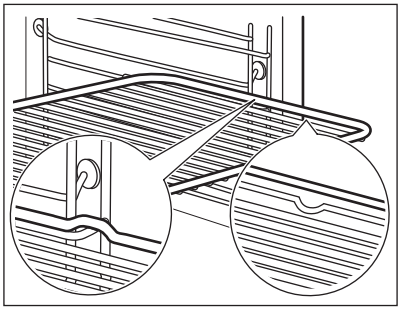
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

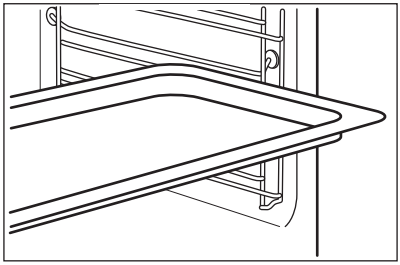
⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

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 lišty zvolenej úrovne rúry.	

8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla.

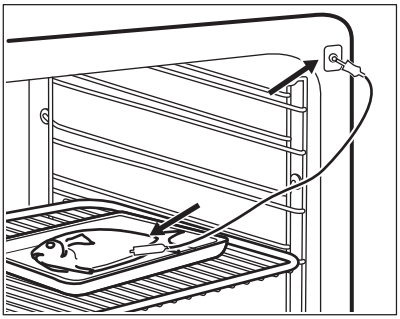
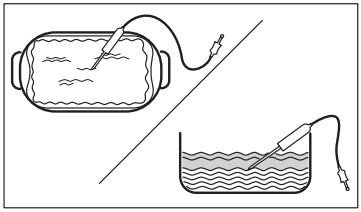
Nastavujú sa dve teploty:	
°C Teplota v rúre.	Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:		
Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.

Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.

Mäso, hydinu a rybu	Zapekaciu nádobu
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnite presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.

	
Krok č. 4	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
Krok č. 5	Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
Krok č. 6	OK – stlačením potvrďte. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
Krok č. 7	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry. ⚠ **VAROVANIE!** Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.		
Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný. Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.		
OK	OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.	OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.
ⓘ 3x 🔒 – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

9.2 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.

9.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie

ⓘ
Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad. Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál. Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

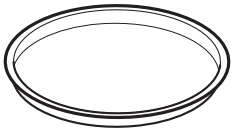
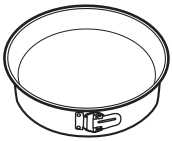
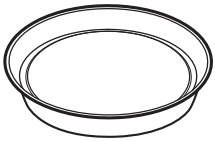
10.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riaďte tipmi v tabuľke nižšie.
Použite tretiu úroveň v rúre.

	(° C)	(min)
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60
Jablkový koláč z piškótového cesta (okrúhla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

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

 **Forma na pizzu**	 **Forma na pečenie**	**Nádobky 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 – piškótový koláč
Použite tretiu úroveň v rúre.

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

Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

		°C	min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4

		°C	min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

Gril
Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.
Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

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

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky	Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škvrny 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 s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

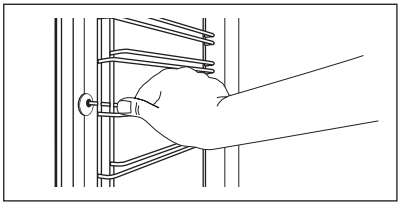
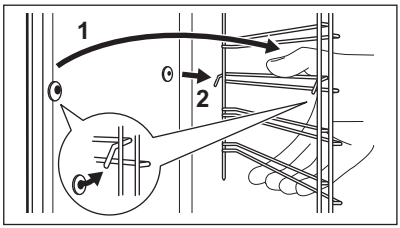
11.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: Vlhkosť Nízka vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.	
Krok č. 3	Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
Krok č. 4	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.	

11.4 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.

⚠ **VAROVANIE!**
Hrozí riziko popálenín.

⚠ **UPOZORNENIE!**
Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Pred Čistenie pyrolýzou:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite 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	OK – stlačením vyberte program čistenia.
Krok č. 3	OK – stlačením spustite čistenie.
Krok č. 4	Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
ⓘ Po spustení čistenia sa dvere rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené: .	

Po skončení čistenia:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistite mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

11.5 Pripomienka čistenia

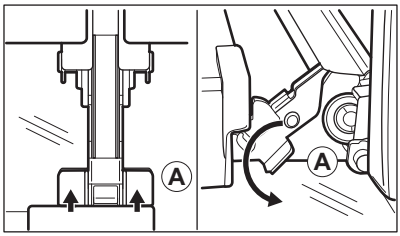
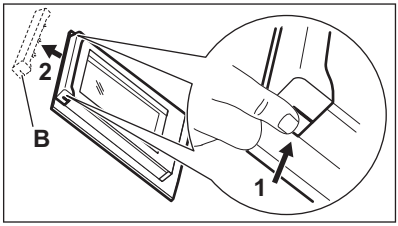
Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.	
bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení.	Na vypnutie pripomienky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomienka čistenia.

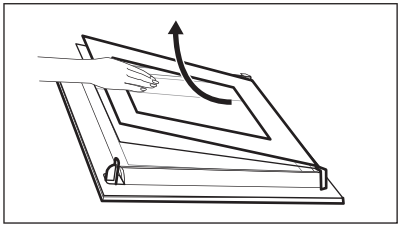
11.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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

⚠ **VAROVANIE!**
Dvierka sú ťažké.

⚠ **UPOZORNENIE!**
So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

Krok č. 1	Dvierka úplne otvorte.	
Krok č. 2	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
Krok č. 3	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.	
Krok č. 4	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
Krok č. 5	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
Krok č. 6	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiek.	

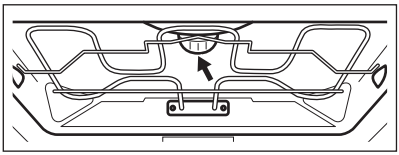
Krok č. 7	Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 8	Po čistení zvoľte opačný postup.	
Krok č. 9	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.	

11.7 Výmena: Osvetlenie

⚠ **VAROVANIE!**
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:		
Krok č. 1	**Krok č. 2**	**Krok č. 3**
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
Krok č. 2	Vyčistite sklenený kryt.	
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
Krok č. 4	Nainštalujte sklenený kryt.	

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

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

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...**
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...**

Chybové kódy	
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.	

Čistenie	
Problém	**Skontrolujte, či...**
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.
Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	AEG	
Identifikácia modelu	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	71 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie

Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.
Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.
Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.
Pečenie s ventilátorom
Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo
Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.
Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.
Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.
Uchovanie teploty jedla
Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte 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 potvrďte 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

Nastavenia					
03	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	06	Časovač	Zap./Vyp.
07	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	08	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09	Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.	10	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
11	Verzia softvéru	Kontrola	12	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom ♲ odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.
Obiščite naše spletno mesto za

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:
www.registeraeg.com

Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:
www.aeg.com/shop

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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.
Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.
Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

⚠ Opozorilo / varnostne informacije

ⓘ Splošni podatki in nasveti

Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... 671

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....671
1.2 Splošna varnost.....672

2. VARNOSTNA NAVODILA..... 673

2.1 Montaža.....673
2.2 Električne povezave.....674
2.3 Uporaba.....675
2.4 Vzdrževanje in čiščenje..... 675
2.5 Pirolitično čiščenje..... 676
2.6 Notranja osvetlitev..... 676
2.7 Servis.....676
2.8 Odlaganje..... 677

3. OPIS IZDELKA..... 677

3.1 Splošni pregled.....677
3.2 Dodatna oprema.....677

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....678

4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj..... 678
4.2 Pregled upravljalne plošče.....678
4.3 Prikazovalnik.....679

5. PRED PRVO UPORABO..... 679

5.1 Začetno čiščenje.....680
5.2 Začetno predgrevanje.....680

6. VSAKODNEVNA UPORABA..... 680

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice..... 680
6.2 Funkcije pečice..... 681
6.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje..... 682

6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik....682
6.5 Kuharski pomočnik..... 683

7. ČASOVNE FUNKCIJE.....688

7.1 Časovne funkcije..... 688
7.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....688

8. UPORABA DODATNE OPREME..... 689

8.1 Vstavljanje opreme..... 689
8.2 Sonda za hrano..... 690

9. DODATNE FUNKCIJE.....691

9.1 Ključavnica.....691
9.2 Samodejni izklop.....692
9.3 Ventilator za hlajenje..... 692

10. NAMIGI IN NASVETI..... 692

10.1 Priporočila za pečenje..... 692
10.2 Vlažno pečenje..... 693
10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....693
10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute..... 693

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....695

11.1 Opombe o čiščenju.....695
11.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice..... 696
11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk 696
11.4 Uporaba: Pirolitično čiščenje..... 697
11.5 Opomnik za čiščenje.....698
11.6 Odstranjevanje in nameščanje: vrat.. 698
11.7 Zamenjava: Luči..... 699

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....700

12.1 Kaj storite v primeru 700
12.2 Servisni podatki..... 701

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... 702

13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek.....702
13.2 Varčevanje z energijo..... 703

14. STRUKTURA MENIJA.....703

14.1 Meni.....703

15. SKRB ZA OKOLJE.....704

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 zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- 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, pooblaščeni 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 hrbtne 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 pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

⚠ **OPOZORILO!**
Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.

- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje

⚠ **OPOZORILO!**
Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred 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 hlape 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 ljubljenčki ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenčki (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

2.6 Notranja osvetlitev

⚠ **OPOZORILO!**
Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

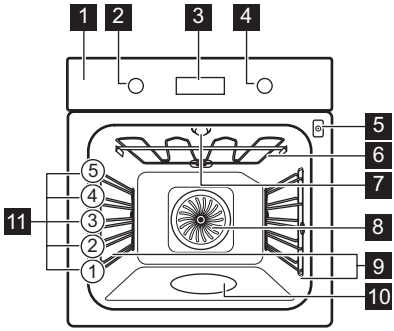
2.8 Odlaganje

⚠ **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

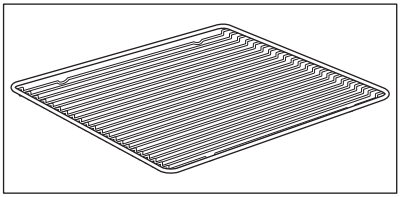
3.1 Splošni pregled



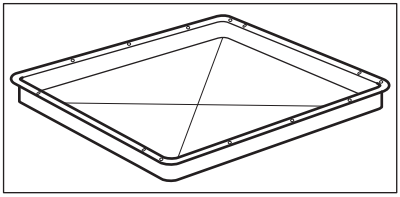
1 Upravljalna plošča
2 Gumb za funkcije pečice
3 Prikazovalnik
4 Upravljalni gumb
5 Vtičnica za tipalo za jedi
6 Grelnik
7 Luč
8 Ventilator
9 Nosilec police, snemljiv
10 Vboklina pečice
11 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

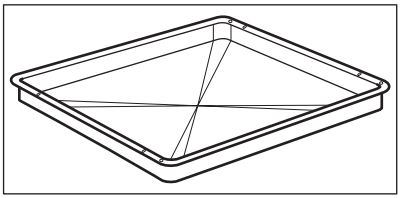
Mreža za pečenje
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



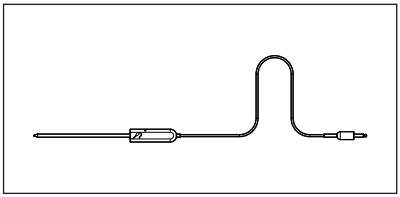
Pekač za pecivo
Za pecivo in biskvit.



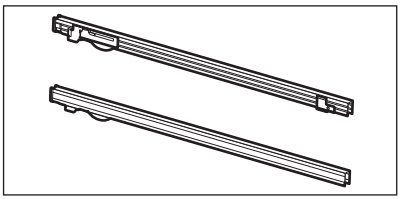
Posoda za žar/pekač
Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



Sonda za hrano
Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



Teleskopska vodila
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.



4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

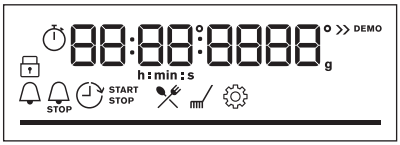
4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

4.2 Pregled upravljalne plošče

				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvetlitev	Tipalo za hrano	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	STOP Konec	Zamik vklopa	Čas delovanja	
Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.		—		

Indikator pečenja s paro	
Sonda za hrano indikator	

5. PRED PRVO UPORABO

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:			
			00:00 Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.

5.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
1. korak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Pečica naj deluje eno uro.
3. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Pečica naj deluje 15 minut.
Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.	

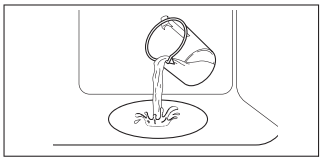
6. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. korak	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

Priprava jedi s paro
Prepričajte se, da je pečica hladna.

Priprava jedi s paro			
1. korak	**2. korak**	**3. korak**	**4. korak**
			Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.
Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.	Izberite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo.	
ⓘ V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.			

Ko se kuhanje v pari konča:		
1. korak	**2. korak**	**3. korak**
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.	Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.	Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

6.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
Vlaga nizka	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.

Funkcija pečice	Aplikacija
Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljavo dno.
Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

6.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: 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«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik

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

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	Stopnja zapečenosti jedi:
• Sonda za hrano	• Manj pečeno • Srednja • Bolj pečeno

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
		P1 - P45	OK
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitev.

6.5 Kuharski pomočnik

Legenda	
	Sonda za hrano na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Naprava se izklopi, ko je Sonda za hrano dosežena nastavljena temperatura.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
1	**Goveja pečenka, manj pečena**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	**2**; **pekač za pecivo** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
2	**Goveja pečenka, srednje pečena**		
3	**Goveja pečenka, dobro pečena**		

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
4	**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.
5	**Pečena/dušena govedina** (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
6	**Goveja pečenka, manj 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.
7	**Goveja pečenka, srednje pečena** (pečenje z nizko temp.)		
8	**Goveja pečenka, bolj pečena** (pečenje z nizko temp.)		
9	**File, manj pečen** (pečenje z nizko temp.)	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.
10	**File, srednje pečen** (pečenje z nizko temp.)		
11	**File, dobro pečen** (pečenje z nizko temp.)		
12	**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.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
13	**Pečen svinjski vrat ali pleče**	1.5 - 2 kg	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Po polovici časa pečenja meso obrnite.
14	**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.
15	**Ledvena pečenka, sveža**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Uporabite vaše priljubljene začimbe.
16	**Rebrca**	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	**3**; **globok pekač** Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
17	**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.
18	**Cel piščanec**	1 - 1.5 kg; sveže	**2**; 200 ml; kozica na **pekaču za pecivo** Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
19	**Piščanec, polovica**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **pekač za pecivo** Uporabite vaše priljubljene začimbe.
20	**Piščančje prsi**	180 - 200 g na kos	**2**; kozica na **mreži za pečenje** Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
21	**Piščančja bedra, sveža**	-	**3**; **pekač za pecivo** Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
22	**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.
23	**Gos, cela**	4 - 5 kg	**2**; **globok pekač** Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
24	**Mesna štruca**	1 kg	**2**; **mreža za pečenje** Uporabite vaše priljubljene začimbe.
25	**Cela riba, pečena na žaru**	0.5 - 1 kgna ribo	**2**; **pekač za pecivo** Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.
26	**Ribji file**	-	**3**; kozica na **mreži za pečenje** Uporabite vaše priljubljene začimbe.
27	**Skutna torta**	-	**2**; ∅ 28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na **mreži za pečenje**
28	**Jabolčni kolač**	-	**2**; 100 - 150 ml; **pekač za pecivo**
29	**Jabolčna pita**	-	**2**; model za pito na **mreži za pečenje**
30	**Jabolčna pita**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm model za pito na **mreži za pečenje**
31	**Čokoladni kolač z lešniki**	2 kg testa	**3**; **globok pekač**
32	**Čokoladni muffini**	-	**2**; 100 - 150 ml; pekač za muffine na **mreži za pečenje**
33	**Biskvitno pecivo**	-	**2**; model za kruh na **mreži za pečenje**

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
34	**Pečen krompir**	1 kg	**2**; **pekač za pecivo** Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
35	**Pečeni krompir v oblicah**	1 kg	**3**; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
36	**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.
37	**Kroketi, zamrznjeni**	0.5 kg	**3**; **pekač za pecivo**
38	**Ocvrt krompir, zamrznjen**	0.75 kg	**3**; **pekač za pecivo**
39	**Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi**	1 - 1.5 kg	**2**; mesni zvitki na **mreži za pečenje**
40	**Gratiniran krompir** (surov krompir)	1 - 1.5 kg	**1**; mesni zvitki na **mreži za pečenje** Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
41	**Sveža pizza, tanka**	-	**2**; 100 ml; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko
42	**Sveža pizza, debela**	-	**2**; **pekač za pecivo**, obdan s papirjem za peko
43	**Kiš**	-	**2**; model za pečenje na **mreži za pečenje**
44	**Francoske štručke / ciabatta / beli kruh**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
45	**Polnozrnati/ rženi/črni kruh v modelu za kruh**	1 kg	**2**; 150 ml; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko / **mreža za pečenje**

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Aplikacija
Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
STOP **Čas priprave**	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Čas delovanja	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	**2. korak**	**3. korak**
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura			
1. korak		**2. korak**	**3. korak**
	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00		
Pritisnite: .		Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura
ⓘ Programska ura začne takoj odštevati čas.

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	**2. korak**		**3. korak**	**4. korak**
		Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 STOP		
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritiskajte.		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.
ⓘ Programska ura začne takoj odštevati čas.				

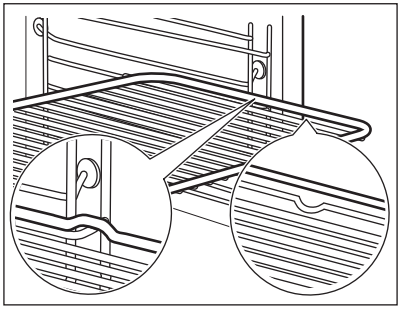
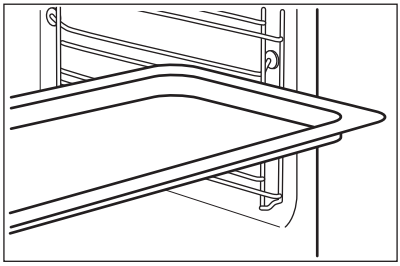
Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	**2. korak**		**3. korak**	**4. korak**		**5. korak**	**6. korak**
		Na prikazovalniku se prikaže: ura ZAČETEK			Na prikazovalniku se prikaže: --:-- ZAUSTAVITEV		
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritiskajte.		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	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

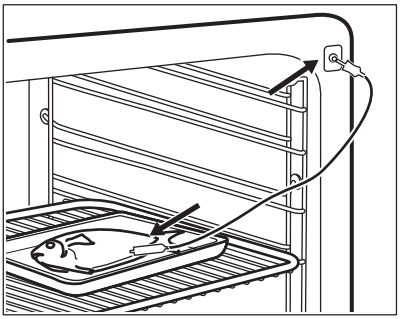
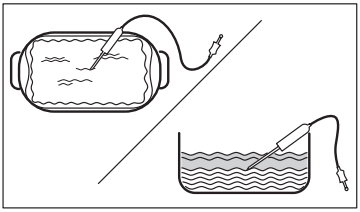
Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

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.

Uporaba: Sonda za hrano

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.

Meso, perutnina in ribe	Zloženka
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.	Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženke. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.
	

4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
5. korak	– pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. korak	OK – pritisnite za potrditev. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
7. korak	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. ⚠ **OPOZORILO!** Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.
Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.		
OK	OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.	OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.
3 x - utripne, ko je zapora vklopljena.		

9.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.

9.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.
Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.
Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

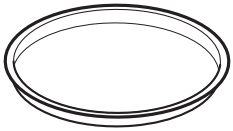
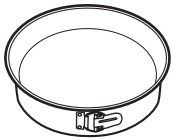
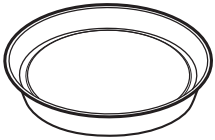
10.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.
Uporabite tretji položaj rešetk.

	(°C)	(min.)
Gratinirane testenine	200 - 220	45 - 55
Gratiniran krompir	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Kruhov narastek	190 - 200	55 - 70
Rižev puding	170 - 190	45 - 60
Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)	160 - 170	70 - 80
Beli kruh	190 - 200	55 - 70

10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

 **Posoda za pico**	 **Pekač za peko**	**Majhne posodice za pečenje in serviranje**	 **Model za testo za kolač**
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

10.4 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

		°C	min	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

Žar
Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.
Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva	Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.

Pripomočki	Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju .
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

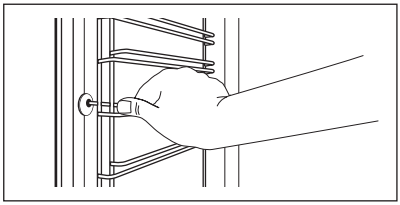
11.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

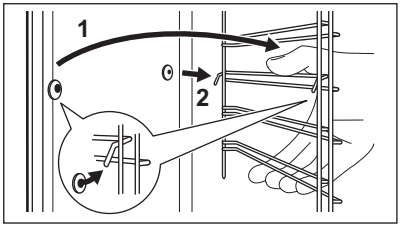
Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak	2. korak	3. korak
Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: Vlaga nizka očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		

11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	

3. korak	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
4. korak	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

11.4 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.

⚠ **OPOZORILO!**
Obstaja tveganje opeklin.

⚠ **POZOR!**
Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Pirolitično čiščenje:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

Pirolitično čiščenje	
1. korak	Odprite meni: Čiščenje .
Možnost	**Trajanje**
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	3 h
2. korak	OK – pritisnite za izbiro programa čiščenja.
3. korak	OK – pritisnite za začetek čiščenja.
4. korak	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Pirolitično čiščenje
ⓘKo se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena.Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: ⊡.

Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.

11.5 Opomnik za čiščenje

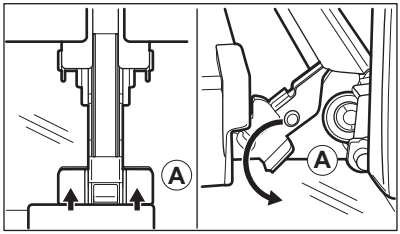
Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.	
5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.	Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

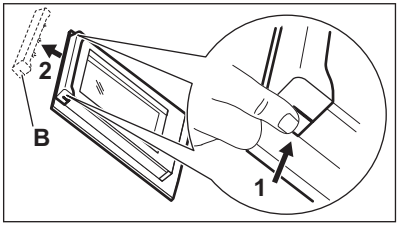
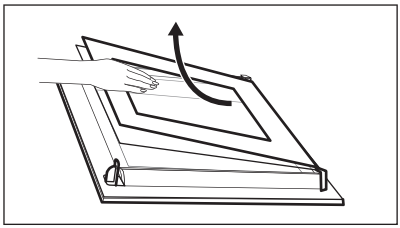
11.6 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

⚠ **OPOZORILO!**
Vrata so težka.

⚠ **POZOR!**
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

1. korak	Povsem odprite vrata.	
2. korak	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.	
3. korak	Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.	

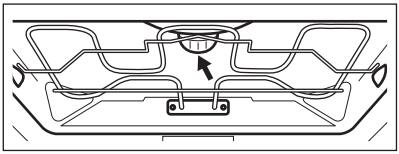
4. korak	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
5. korak	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
6. korak	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
7. korak	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
8. korak	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	
9. korak	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.	

11.7 Zamenjava: Luči

⚠ **OPOZORILO!**
Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	**2. korak:**	**3. korak:**
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
2. korak	Očistite stekleni pokrov.	
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
4. korak	Namestite stekleni pokrov.	

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru …

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščeni 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.

Komponente	
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.
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 pooblaščeni servisni center.	

Čiščenje	
Problem	**Preverite naslednje:**
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	AEG	
Identifikacija modela	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665	
Indeks energijske učinkovitosti	81,2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1,09 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	71 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo

Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.
Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.
Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.
Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.
Pečenje z ventilatorjem
Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.
Akumulirana toplota
Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.
Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.
Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.
Ohranjanje jedi toplih
Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.
Pečenje ob izklopljeni luči
Med pečenjem izklopite luč. Vklopite jo samo, ko jo potrebujete.
Vlažno pečenje
Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.
Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
☰ – izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite OK.	Izberite nastavitev.	OK – pritisnite za potrditev nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.				

Meni struktura		
Kuharski pomočnik	Čiščenje	Nastavitve

Nastavitve					
01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	06	Čas delovanja	Vklop/Izklop
07	Osvetlitev	Vklop/Izklop	08	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop	10	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
11	Različica programske opreme	Preverjanje	12	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♲. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom, ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.
Visite nuestro sitio web para:

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support

Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com

Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.
La información se encuentra en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

ⓘ Información general y consejos

Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 706

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 706
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....707

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 708

2.1 Instalación.....708
2.2 Conexión eléctrica..... 709
2.3 Uso..... 710
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 711
2.5 Limpieza Pirolítica.....711
2.6 Iluminación interna.....712
2.7 Asistencia tecnica.....712
2.8 Eliminación..... 712

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....713

3.1 Resumen general..... 713
3.2 Accesorios..... 713

4. PANEL DE CONTROL.....714

4.1 Mandos escamoteables.....714
4.2 Vista general del panel de control.....714
4.3 Pantalla.....714

5. ANTES DEL PRIMER USO..... 715

5.1 Limpieza inicial..... 715
5.2 Precalentamiento inicial.....716

6. USO DIARIO..... 716

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....716
6.2 Funciones de cocción.....717
6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....718
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida...718
6.5 Cocción asistida.....719

7. FUNCIONES DEL RELOJ..... 723

7.1 Funciones de reloj..... 723
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj.....724

8. USO DE LOS ACCESORIOS..... 725

8.1 Inserción de accesorios.....725
8.2 Sonda térmica.....726

9. FUNCIONES ADICIONALES.....728

9.1 Bloqueo.....728
9.2 Desconexión automática..... 728
9.3 Ventilador de refrigeración.....728

10. CONSEJOS.....729

10.1 Recomendaciones de cocción...729
10.2 Horneado húmedo + ventilador..... 729
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....729
10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....730

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... 732

11.1 Notas sobre la limpieza..... 732
11.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad..... 732
11.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo 732
11.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....733
11.5 Aviso de limpieza.....734
11.6 Cómo quitar e instalar: Puerta...734
11.7 Cómo cambiar: Bombilla.....735

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....736

12.1 Qué hacer si..... 736
12.2 Datos de servicio..... 738

13. EFICACIA ENERGÉTICA..... 738

13.1 Información del producto y hoja de información del producto..... 738
13.2 Ahorro energético..... 739

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ..... 740

14.1 Menú.....740

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... 741

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 sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. 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!
Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.

- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- 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!**
Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:

  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Pirolítica

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 tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

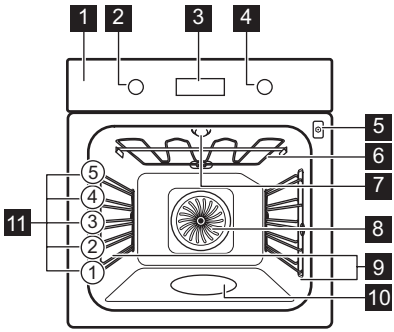
2.8 Eliminación

⚠ **ADVERTENCIA!**
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

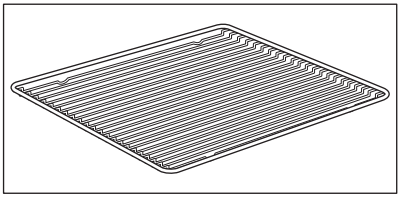
3.1 Resumen general



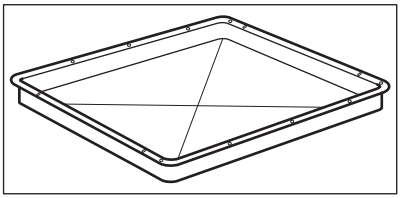
1 Panel de mandos
2 Mando de las funciones de cocción
3 Programador electrónico
4 Mando de control
5 Toma de la sonda térmica
6 Resistencia
7 Bombilla
8 Ventilador
9 Soporte de parrilla extraíble
10 Relieve de la cavidad
11 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

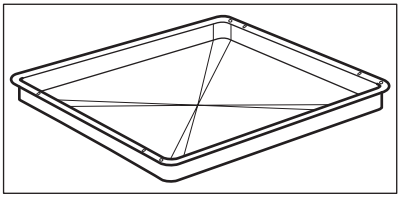
Parrilla
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



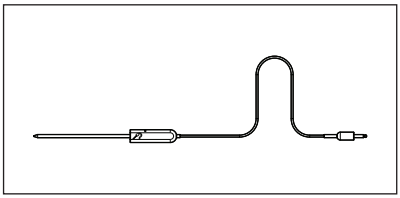
Bandeja
Para bizcochos y galletas.



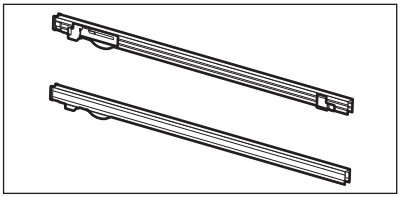
Parrilla/sartén para asar
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



Sonda térmica
Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



4. PANEL DE CONTROL

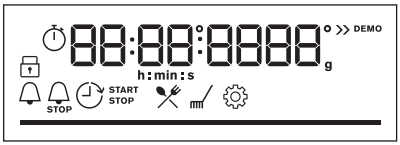
4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

4.2 Vista general del panel de control

				OK		
Tempo-rizador	Calenta-miento rápido	Luz	Sonda tér-mica	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	STOP 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.		—		

Indicador de cocción al vapor	
Sonda térmica indicador.	

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:			
			00:00 Ajuste la hora. Pulse OK.

5.2 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15 minutos.
El horno puede emitir olores y humos durante el 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.

Cocción al vapor			
Asegúrese de que el horno esté frío.			
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**Paso 4**
			Precaliente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad. Coloque la comida en el horno.
Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.	Seleccione la función de cocción al vapor.	Ajuste la temperatura.	

Cocción al vapor
ⓘ La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.

Cuando termina la cocción al vapor:		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.	Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.	Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

6.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
Humedad baja	Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Para conservar fruta o verduras.
Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.

Función de cocción	Aplicación
Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas 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.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
• Sonda térmica	• Poco hecho • Al punto • Muy hecho

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4

		P1 - P45	OK
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

6.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Sonda térmica disponible. Coloque el Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El aparato se apaga cuando Sonda térmica se ha alcanzado la temperatura establecida.
	La cantidad de agua para la función de vapor.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1	**Rosbif, poco hecho**	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.
2	**Rosbif, al punto**		
3	**Rosbif, muy hecho**		
4	**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.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
5	**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.
6	**Rosbif, poco hecho** (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2 bandeja de hornear** Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
7	**Rosbif, al punto** (cocción lenta)		
8	**Rosbif, muy hecho** (cocción lenta)		
9	**Filete poco hecho** (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 molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
10	**Filete, en su punto** (cocción lenta)		
11	**Filete hecho** (cocción lenta)		
12	**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.
13	**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.
14	**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.
15	**Lomo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Use sus especias favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
16	**Costillas**	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.
17	**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.
18	**Pollo entero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; 200 ml; cazuela sobre **bandeja** Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
19	**Medio pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bandeja de hornear** Use sus especias favoritas.
20	**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.
21	**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.
22	**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.
23	**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.
24	**Pastel de carne**	1 kg	**2 parrilla** Use sus especias favoritas.
25	**Pescado entero, al grill**	0.5 - 1 kgpor pescado	**2 bandeja de hornear** Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
26	**Filete de pescado**	-	**3** cazuela sobre **parrilla** Use sus especias favoritas.
27	**Tarta de queso**	-	**2**; ∅ molde desmontable de 28 cm en la **parrilla**
28	**Tarta de manzana**	-	**2**; 100 - 150 ml; **bandeja**
29	**Tarta de manzana**	-	**2**; forma de pastel en la **parrilla**
30	**Pastel de manzana**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ pastel de 22 cm en la **parrilla**
31	**Brownies**	2 kg de masa	**3 bandeja honda**
32	**Magdalenas de chocolate**	-	**2**; 100 - 150 ml; bandeja para magdalenas en la **parrilla**
33	**Pastel de hogaza**	-	**2**; molde de pan en la **parrilla**
34	**Patatas al horno**	1 kg	**2**; **bandeja** Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	**Porciones**	1 kg	**3 bandeja de hornear** forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	**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.
37	**Croquetas congeladas**	0.5 kg	**3**; **bandeja**
38	**Pomos congelados**	0.75 kg	**3**; **bandeja**

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
39	**Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca**	1 - 1.5 kg	**2**; cazuela sobre **parrilla**
40	**Patatas gratinadas** (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	**1**; cazuela sobre **parrilla** Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	**Pizza fresca y fina**	-	**2**; 100 ml; **bandeja** forrada con papel de hornear
42	**Pizza fresca, gruesa**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
43	**Quiche**	-	**2**; molde de hornear en la **parrilla**
44	**Baguette / chapata / pan blanco**	0.8 kg	**2** 150 ml **bandeja de hornear** forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
45	**Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan**	1 kg	**2** 150 ml **bandeja de hornear** forrado con papel de hornear / **parrilla**

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
STOP **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.

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1	La pantalla muestra: 0:00	**Paso 2**	**Paso 3**
Pulse: .		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

Cómo ajustar: Tiempo de cocción				
Paso 1	**Paso 2**		**Paso 3**	**Paso 4**
		La pantalla muestra: 0:00 STOP		
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: ⏲.		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.
ⓘ El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.				

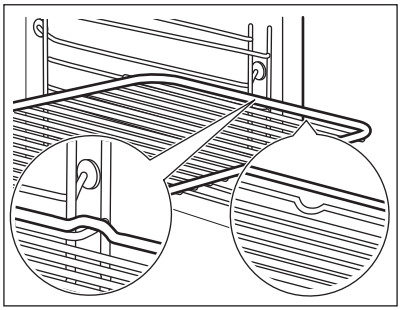
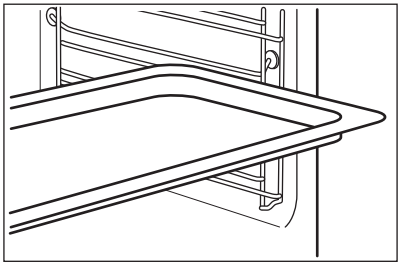
Cómo ajustar: Tiempo de retardo							
Paso 1	**Paso 2**		**Paso 3**	**Paso 4**		**Paso 5**	**Paso 6**
		La pantalla muestra: la hora ⏲ INICIO			La pantalla muestra: --:-- ⏲ PARAR		
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: ⏲.		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.
ⓘ El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.							

8. 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

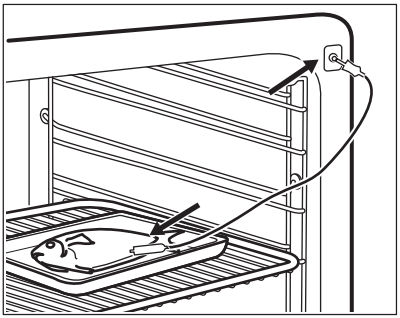
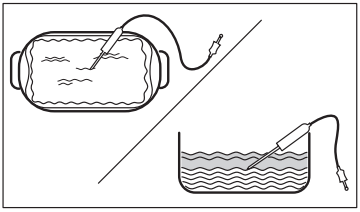
Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:	
°C La temperatura del horno.	La temperatura interna.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:		
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.

Carne, aves y pescado	Estofado
Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.	Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmicaLa sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.
	

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 se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.		
Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado. Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.		
OK	OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.	OK - mantenga pulsado para apagarla.
3 x - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.

9.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.
El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.
Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

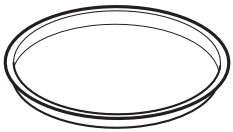
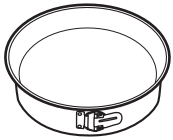
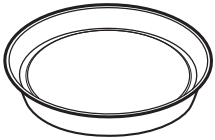
10.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.
Use el tercer nivel.

	(°C)	(min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	170 - 190	45 - 60
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

 **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
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2

Horneado en un nivel: galletas
Use el tercer nivel.

		°C	min
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30

Horneado multinivel: galletas

		°C	min	
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Precaliente el horno vacío durante 5 minutos.
Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		min	
Tostadas	Grill	1 - 2	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores	Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.

Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
	Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

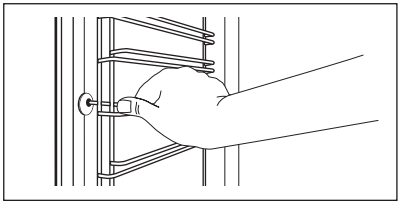
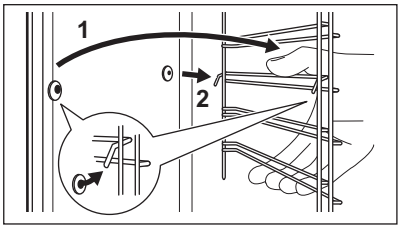
11.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

Limpie el relieve del interior

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.	Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.
Para la función: Humedad bajalimpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.		

11.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
Paso 4	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.	

11.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

⚠ **ADVERTENCIA!**
Existe riesgo de quemaduras.

⚠ **PRECAUCIÓN!**
Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

Antes de Limpieza pirolítica:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Limpieza pirolítica	
Paso 1	Acceda al menú: Limpieza .
Opción	**Duración**
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min

Limpieza pirolítica	
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.
ⓘ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.

11.5 Aviso de limpieza

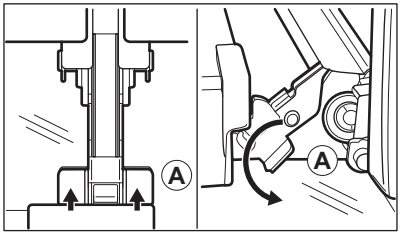
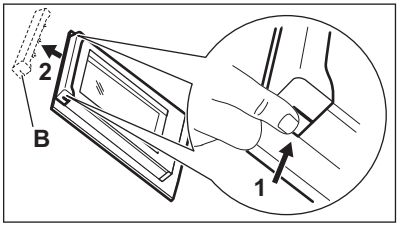
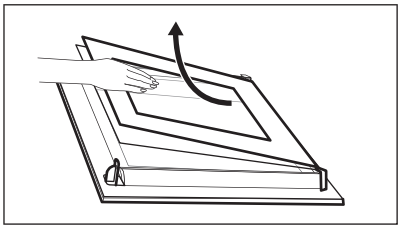
El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

11.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

⚠ **ADVERTENCIA!**
La puerta es pesada.

⚠ **PRECAUCIÓN!**
Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

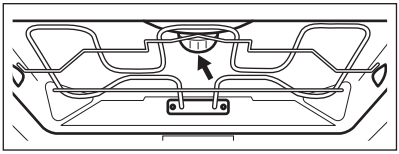
Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70º). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	
Paso 4	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
Paso 5	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 6	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	
Paso 7	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.	

11.7 Cómo cambiar: Bombilla

ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Instale la tapa de cristal.	

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	**Compruebe que...**
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se 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 enciende o no se calienta	
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.

Componentes	
Problema	**Compruebe que...**
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Código de error	
La pantalla muestra…	**Compruebe que...**
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Limpieza	
Problema	**Compruebe que...**
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.

12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.
Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y hoja de información del producto

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo

Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BPE556360M	35.0 kg
	BPK556360M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético

El 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
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.

ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах. Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно. Відвідайте наш веб-сайт, щоб:

Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:
www.registeraeg.com

Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:
www.aeg.com/shop

Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My AEG Kitchen**.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.
Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

⚠ Попередження / Важлива інформація про безпеку

ⓘ Загальна інформація та рекомендації

Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.... 743

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб..743
1.2 Загальна безпека.....744

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....745

2.1 Встановлення.....745
2.2 Під'єднання до електромережі..746
2.3 Користування.....747
2.4 Догляд і чищення.....748
2.5 Піролітичне очищення.....748
2.6 Внутрішня підсвітка.....749
2.7 Сервіс.....749
2.8 Утилізація.....749

3. ОПИС ВИРОБУ.....750

3.1 Загальний огляд.....750
3.2 Аксесуари..... 750

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....751

4.1 Висувні перемикачі..... 751
4.2 Огляд панелі керування..... 751
4.3 Дисплей.....752

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... 752

5.1 Первинне очищення..... 753
5.2 Попереднє прогрівання..... 753

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ..... 753

6.1 Налаштування: Функції нагріву.....753
6.2 Функції нагріву.....754
6.3 Примітки до: Волога конвекція..755
6.4 Налаштування: Допомога при готуванні..... 756
6.5 Допомога при готуванні.....756

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... 761

7.1 Функції годинника.....761
7.2 Налаштування: Функції годинника.....761

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ.....763

8.1 Встановлення аксесуарів..... 763
8.2 Термощуп..... 764

9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....765

9.1 Блокування..... 765
9.2 Автоматичне вимикання.....766
9.3 Вентилятор охолодження.....766

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... 766

10.1 Рекомендації щодо приготування..... 766
10.2 Волога конвекція..... 767
10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....767
10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ..... 767

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....769

11.1 Примітки щодо чищення.....770
11.2 Як чистити: Заглибина камери.....770
11.3 Як зняти: Опорні рейки 770
11.4 Спосіб використання: Піролітичне очищення.....771
11.5 Нагадування про очищення.... 772
11.6 Як зняти та встановити: Дверцята.....772
11.7 Як замінити: Лампа..... 774

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... 774

12.1 Дії в разі виникнення проблем..... 774
12.2 Дані щодо технічного обслуговування..... 776

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... 776

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу.....776
13.2 Енергозбереження.....777

14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....778

14.1 Меню..... 778

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... 779

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови

попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов’язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від’єднайте прилад від джерела живлення.

- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори полички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори поличок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.

- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під’єднання до електромережі

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під’єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз’єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від’єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м’якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов’язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітичне очищення

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;

  - будь-які знімні предмети (зокрема полички, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
  - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролізних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

2.6 Внутрішня підсвітка

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Існує небезпека задушення.

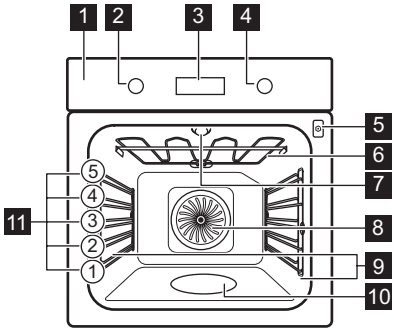
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від’єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

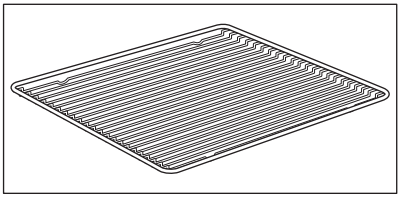
3.1 Загальний огляд



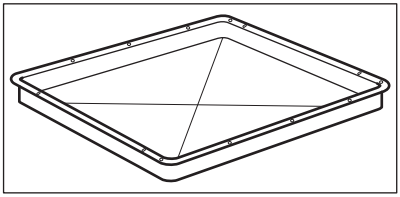
1 Панель керування
2 Перемикач функцій нагріву
3 Дисплей
4 Ручка керування
5 Гніздо термощупа
6 Нагрівальний елемент
7 Лампа
8 Вентилятор
9 Опорна рейка, знімна
10 Заглибина камери
11 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

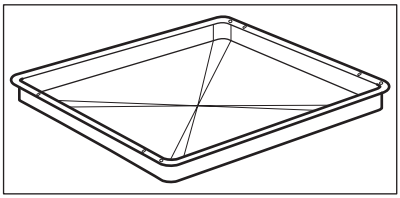
Комбінована решітка
Для посуду, форм для випічки, смаження.



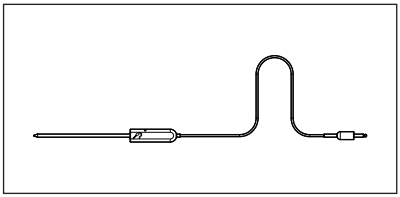
Деко для випічки
Для випікання тортів і бісквітів.



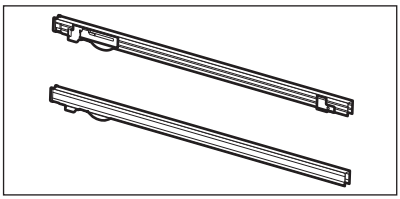
Деко для гриля/смаження
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



Термощуп
Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі
Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

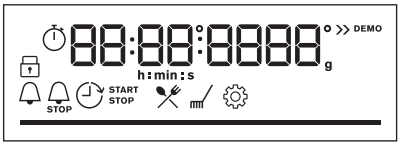
4.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

4.2 Огляд панелі керування

				OK		
Таймер	Швид-кий на-грів	Під-світка	Термощуп	Підтвердіть налашту-вання	Натисніть	Поверніть руч-ку
Оберіть функцію нагріву, щоб увімкнути прилад.						
Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимкнено», щоб вимкнути прилад.						

4.3 Дисплей

	Дисплей із основними функціями.

Індикатори дисплея

Загальні індикатори				
Блокування	Допомога при готуванні	Очищення	Налаштування	Швидкий нагрів
Індикатори таймера				
Таймер	STOP Таймер закінчення	Затримка часу	Таймер прямого відліку	
Індикатор виконання - для температури або часу. Коли прилад досягає встановленої температури, смуга стає повністю червоною.		—		

Індикатор приготування на парі	
Термощуп індикатор	

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Перед першим застосуванням очистіть порожню духову шафу та встановіть час:			
			00:00 Встановіть час. Натисніть OK.

5.2 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.	
Крок 1	Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції: . Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції: . Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.
ⓘ З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.	

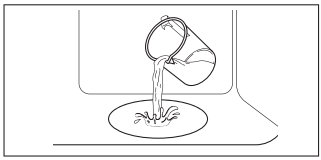
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1	Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб обрати функцію нагріву.
Крок 2	Поверніть ручку керування для встановлення температури.

Приготування на парі			
Переконайтеся, що духова шафа холодна.			
Крок 1	**Крок 2**	**Крок 3**	**Крок 4**

Приготування на парі			
			Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості. Поставте страву в духову шафу.
Наповніть заглибину камери водопровідною водою.	Оберіть функцію нагрівання з парою.	Установіть температуру.	
ⓘ Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча.			

Після завершення готування на парі:		
Крок 1	**Крок 2**	**Крок 3**
Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.	Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.	Переконайтеся, що духова шафа холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

6.2 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
Низька вологість	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів.

Функція нагріву	Додаток
Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум’яної скоринки та хрусткої основи.
Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).
Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м’яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
Меню	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.

6.3 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1
Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.
При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.
Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

6.4 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію нагріву та температуру. Використовуйте цю функцію для швидкого приготування страви з налаштуванням за промовчанням. Можна також регулювати час і температуру протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати з:	Ступінь приготування страви:
• Термощуп	• Непросмажений • Середній • Добре просмажений

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
		P1 - P45	OK
Увійдіть в меню.	Виберіть Допомога при готуванні. Натисніть OK.	Оберіть форму. Натисніть OK.	Вставте форму в духову шафу. Підтвердіть налаштування.

6.5 Допомога при готуванні

Позначення	
	Термощуп доступно. Установіть Термощуп у найтовщій частині страви. Прилад вимкнеться, коли буде досягнено Термощуп встановленої температури.
	Кількість води для функції приготування на парі.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полички.

На дисплеї відображається **P** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

	Страва	Вага	Рівень полички/Аксесуар
1	**Ростбіф, ледь просмажений**	1 - 1.5 кг; 4–5 см товстих шматочків	**2**; **деко для випікання** Обсмажте м’ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
2	**Ростбіф, помірно просмажений**		
3	**Ростбіф, добре просмажений**		
4	**Стейк, помірно просмажений**	180 - 220 г на шматок; 3 см товсті скибочки	**3**; деко для смаження на **решітці** Обсмажте м’ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
5	**Яловичина/ тушкована** (спинна частина, вирізка, оковалок)	1.5 - 2 кг	**2**; деко для смаження на **решітці** Обсмажте м’ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Додайте рідини. Вставте у прилад.
6	**Ростбіф, ледь просмажений** (повільне готування)	1 - 1.5 кг; 4–5 см товстих шматочків	**2**; **деко для випікання** Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м’ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
7	**Ростбіф, помірно просмажений** (повільне готування)		
8	**Ростбіф, добре просмажений** (повільне готування)		
9	**Філе, ледь просмажене** (повільне готування)	0,5–1,5 кг; 5–6 см товстих шматочків	**2**; **деко для випікання** Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м’ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
10	**Філе, помірно просмажене** (повільне готування)		
11	**Філе, добре просмажене** (повільне готування)		

	Страва	Вага	Рівень полички/Аксесуар
12	**Запечена телятина** (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см товсті шматки	**2**; деко для смаження на **решітці** Використовуйте улюблені спеції. Додайте рідини. Запікати під кришкою.
13	**Запечена свиняча шийка або лопатка**	1.5 - 2 кг	**2**; деко для смаження на **решітці** Переверніть м’ясо, коли мине половина часу приготування.
14	**Карнітас зі свинини** (повільне готування)	1.5 - 2 кг	**2**; **деко для випікання** Використовуйте улюблені спеції. Переверніть м’ясо, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
15	**Корейка, свіжа**	1 - 1.5 кг; 5–6 см товстих шматочків	**2**; деко для смаження на **решітці** Використовуйте улюблені спеції.
16	**Реберця**	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, 2 - 3 см тонкі реберці	**3**; **глибоке деко** Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м’ясо, коли мине половина часу приготування.
17	**Бараняча нога з кісткою**	1.5 - 2 кг; 7–9 см товстих шматочків	**2**; деко для смаження на **деко для випічки** Додайте рідини. Переверніть м’ясо, коли мине половина часу приготування.
18	**Ціла курка**	1 - 1.5 кг, свіже	**2**; 200 мл; жароміцний посуд на **деко для випікання** Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курча, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
19	**Половина курки**	0.5 - 0.8 кг	**3**; **деко для випікання** Використовуйте улюблені спеції.
20	**Курка, грудка**	180 - 200 г на шматок	**2**; форма для запікання на **решітчастій поличці** Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м’ясо декілька хвилин на гарячій пательні.

	Страва	Вага	Рівень полички/Аксесуар
21	**Курячі гомілки, свіжі**	-	**3**; **деко для випікання** Якщо ви спершу маринуєте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
22	**Ціла качка**	2 - 3 кг	**2**; деко для смаження на **решітці** Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м’ясо на деко для смаження. Переверніть качку коли мине половина часу приготування.
23	**Ціла гуска**	4 - 5 кг	**2**; **глибоке деко** Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м’ясо у глибоке деко для випікання. Переверніть гуску, коли мине половина часу приготування.
24	**М'ясний рулет**	1 кг	**2**; **решітка** Використовуйте улюблені спеції.
25	**Ціла рибина, на грилі**	0.5 - 1 кгна рибу	**2**; **деко для випікання** Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.
26	**Рибне філе**	-	**3**; форма для запікання на **решітчастій поличці** Використовуйте улюблені спеції.
27	**Чізкейк**	-	**2**; ∅ роз’ємна форма діаметром 28 см на **комбінованій решітці**
28	**Яблучний пиріг**	-	**2**; 100 – 150 мл; **деко для випікання**
29	**Яблучний тарт**	-	**2**; форма для пирога на **комбінованій решітці**
30	**Яблучний пиріг**	-	**2**; 100 – 150 мл; ∅ форма для пирога діаметром 22 см **на решітці**
31	**Шоколадні тістечка**	2 кг тіста	**3**; **глибоке деко**

	Страва	Вага	Рівень полички/Аксесуар
32	**Шоколадні мафіни**	-	**2**; 100–150 мл; деко для кексів **на решітці**
33	**Здобний пиріг**	-	**2**; форма для хліба на **комбінованій решітці**
34	**Печена картопля**	1 кг	**2**; **деко для випічки** Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.
35	**Картопля по-селянські**	1 кг	**3**; **деко для випікання,** вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Поріжте картоплю на шматочки.
36	**Суміш овочів, запечених на грилі**	1 - 1.5 кг	**3**; **деко для випікання,** вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Наріжте овочі на шматочки.
37	**Крокети, заморожені**	0.5 кг	**3**; **деко для випікання**
38	**Картопля, заморожена**	0.75 кг	**3**; **деко для випікання**
39	**М'ясна/овочева лазанья зі сухих листів для пасти**	1 - 1.5 кг	**2**; форма для запікання на **комбінованій решітці**
40	**Картопляна запіканка** (сира картопля)	1 - 1.5 кг	**1**; форма для запікання на **комбінованій решітці** Оберніть страву, коли мине половина часу приготування.
41	**Піца свіжа, тонка**	-	**2**; 100 мл;**деко для випікання**, вистелене папером для випікання
42	**Піца свіжа, товста**	-	**2**; **деко для випічки**, викладене папером для випікання

	Страва	Вага	Рівень полички/Аксесуар
43	**Кіш**	-	**2**; форма для випічки на **комбінованій решітці**
44	**Багет / чіабата / білий хліб**	0.8 кг	**2**; 150 мл; **деко для випікання,** викладене папером для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.
45	**Весь пшеничний / житній / чорний хліб, всі зернові на формі для випічки**	1 кг	**2**; 150 мл; **деко для випікання**, викладене папером для випікання / **решітчаста поличка**

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Функції годинника

Функція годинника	Додаток
Таймер	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.
STOP **Тривалість приготування**	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання зупиниться.
Затримка часу	Відкладання початку та/або завершення готування.
Таймер прямого відліку	Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Щоб увімкнути чи вимкнути, Таймер прямого відліку виберіть: Меню, Налаштування.

7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби		
Крок 1	**Крок 2**	**Крок 3**

Налаштування: Час доби		
Щоб змінити час доби, увійдіть в меню та оберіть «Налаштування», «Час доби».	Налаштуйте годинник	Натисніть: OK.

Налаштування: Таймер			
Крок 1	На дисплеї відображається: 0:00	**Крок 2**	**Крок 3**
Натисніть: .		Встановіть Таймер	Натисніть: OK.
ⓘ Таймер відразу починає відлік.			

Налаштування: Тривалість приготування				
Крок 1	**Крок 2**	На дисплеї відображається: 0:00 STOP	**Крок 3**	**Крок 4**
Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.	Натискайте кілька разів: .		Встановіть час приготування.	Натисніть: OK.
ⓘ Таймер відразу починає відлік.				

Налаштування: Затримка часу							
Крок 1	**Крок 2**	На дисплеї відобра-жається час доби ⏲ СТАРТ	**Крок 3**	**Крок 4**	На дисплеї відобра-жається: --:-- ⏲ СТОП	**Крок 5**	**Крок 6**
Вибе-ріть функ-цію на-гріван-ня.	Натискай-те кілька разів: ⏲.		Встано-віть час початку.	Натис-ніть: OK.		Встано-віть час закін-чення.	Натис-ніть: OK.
ⓘ Таймер починає відлік у встановлений час початку.							

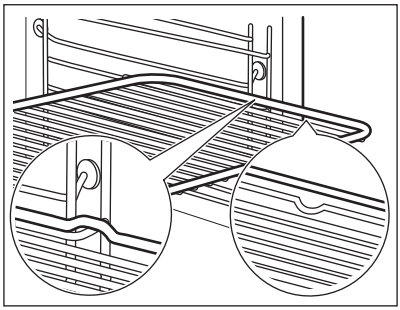
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

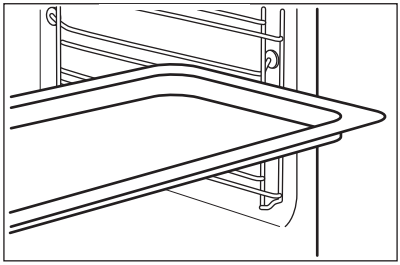
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полички не дає посуду зісковзнути з полички.

Комбінована решітка:
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



Деко для випічки / Глибоке деко: Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.	

8.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту.

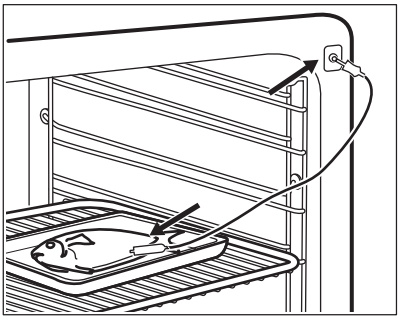
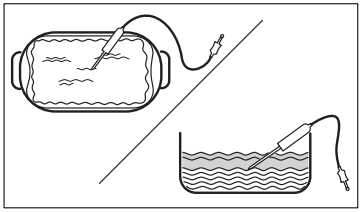
Необхідно встановити два значення температури:	
℃ температура духової шафи.	температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:		
Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.	Не використовуйте для рідких страв.	Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Спосіб використання: Термощуп

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
Крок 3	Уставте: Термощуп.

М’ясо, домашня птиця та риба	**Запіканка**
Вставте кінчик Термощуп в центр м’яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.	Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом.В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.

	
Крок 4	Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.
Крок 5	— натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.
Крок 6	OK — натисніть, щоб підтвердити. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.
Крок 7	Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.		
Увімкніть її, коли працює прилад, — встановлене готування продовжується, панель керування заблоковано. Увімкніть її, коли прилад вимкнено, — його неможливо увімкнути, панель керування заблоковано.		
OK	OK — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал.	OK — натисніть і утримуйте, щоби вимкнути.

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.
ⓘ 3 x 🔒 — миготить, коли увімкнено блокування.

9.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

(°C)	(год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Затримка часу.

9.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

ⓘ
У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

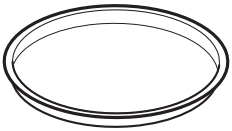
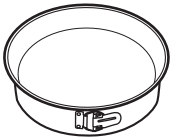
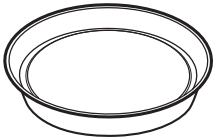
10.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.
Ставте посуд на третій рівень полички.

	(°C)	(хв.)
Запіканка з макаронами	200 - 220	45 - 55
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80
Білий хліб	190 - 200	55 - 70

10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

 **Деко для піци**	 **Деко для випікання**	**Формочки**	 **Форма для пирога**
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.
Випікання на одному рівні — випікання у формах

		°C	хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

Випікання на одному рівні — бісквіт
Використовуйте третій рівень полиці.

		°C	хв
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30

Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		°C	хв	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

Гриль
Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.
Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

		хв	
Грінки	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення

Засоби для чищення	Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м’якого засобу для чищення.
	Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.
	Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.

Щоденне користування	Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
	Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.

Аксесуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м’якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.
	Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

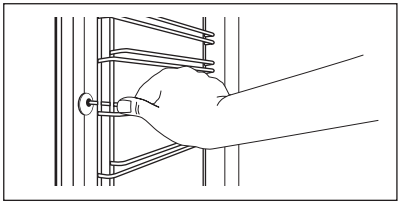
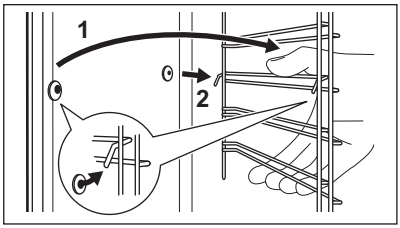
11.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парою.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.
Для функції: Низька вологість очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.		

11.3 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори поличок.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
Крок 3	Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
Крок 4	Щоби встановити опори поличок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.	

11.4 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Існує ризик отримання опіків.

⚠ **УВАГА**
Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Перед Піролітичне очищення:		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.	Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м’якої ганчірки та м’якого засобу для чищення.

Піролітичне очищення	
Крок 1	Увійдіть у меню: Очищення .
опція	**Тривалість**
C1 - Легке очищення	1 h

Піролітичне очищення	
C2 - Звичайне очищення	1 h 30 min
C3 - Ретельне очищення	3 h
Крок 2	OK — натисніть, щоби вибрати програму очищення.
Крок 3	OK — натисніть, щоб почати очищення.
Крок 4	Після очищення поверніть ручку керування для функцій нагріву в положення «Вимк.».
ⓘПісля запуску очищення дверцята духової шафи блокуються й лампочка не світиться. Доки дверцята заблоковано на дисплеї відображається: .	

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Протріть внутрішню камеру м’якою тканиною.	Видаліть залишки з дна камери духової шафи.

11.5 Нагадування про очищення

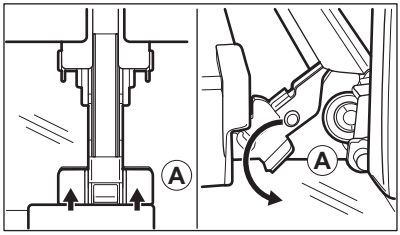
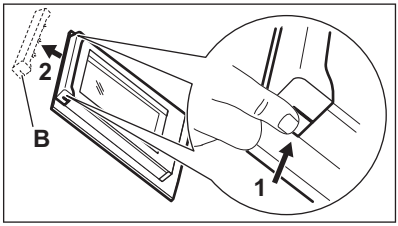
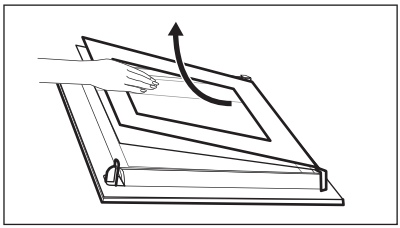
Духова шафа повідомляє про необхідність очищення за допомогою функції піролітичного чищення.	
мигтить на дисплеї протягом 5 секунд після кожного сеансу готування .	Щоб вимкнути нагадування, введіть Меню і оберіть Налаштування, Нагадування про очищення.

11.6 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Дверцята важкі.

⚠ **УВАГА**
Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

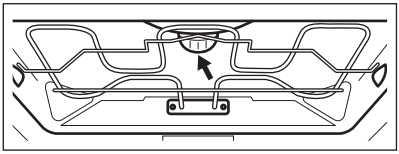
Крок 1	Повністю відчиніть дверцята.	
Крок 2	Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.	
Крок 3	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримаючи дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навскоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	
Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.	
Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	

11.7 Як замінити: Лампа

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:		
Крок 1	**Крок 2**	**Крок 3**
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духова шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
Крок 2	Очистіть скляний плафон.	
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.	
Крок 4	Установіть скляний плафон.	

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Прилад не вмикається або не розігрівається

Проблема	Переконайтеся, що
Не вдається ввімкнути прилад або привести його в дію.	Прилад правильно під’єднано до електромережі.

Прилад не вмикається або не розігрівається	
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Дверцята приладу зачинені.
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування вимкнено.

Компоненти	
Проблема	**Переконайтеся, що**
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Функція Термощуп не працює.	Вилка Термощуп повністю вставлена в розетку.

Коди помилок	
Відображення на дисплеї	**Переконайтеся, що**
Err C2	Ви витягнули Термощуп вилку з розетки.
Err3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
Err102	Дверцята приладу зачинені.
Err102	Замок дверцят не зламано.
00:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.	

Очищення	
Проблема	**Переконайтеся, що**
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.

12.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.
Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель (MOD.)	.....
Код виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	BPE556360M 944188664 BPK556360M 944188665
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A +
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1

Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BPE556360M	35.0 кг
	BPK556360M	35.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження

Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.
Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.
Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.
Готування з використанням вентилятора
Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.
Залишкове тепло
Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.
Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.
Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.
Підтримування страви теплою
Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з’являється індикатор залишкового тепла або температури.
Готування з вимкненою лампою
Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.
Волога конвекція
Функція, призначена для збереження енергії під час готування.
При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
☰ - оберіть для введення Меню.	Оберіть опцію зі структури Меню і натисніть OK.	Оберіть налаштування.	OK — натисніть, щоб підтвердити налаштування.	Відрегулюйте значення і натисніть OK.
Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимкнено», щоб вийти з Меню.				

Структура Меню		
Допомога при готуванні	Очищення	Налаштування

Налаштування					
01	Час доби	Змінити	02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок управл.	1 - дзвінкий звук 2 - глухий звук 3 - звук вимкнено	04	Рівень гучності	1 - 4
05	Термощуп Дія	1 - Подати сигнал та зупинитися 2 - Подати сигнал	06	Таймер прямого відліку	Увімк./Вимк.
07	Підсвітка	Увімк./Вимк.	08	Швидкий нагрів	Увімк./Вимк.
09	Нагадування про очищення	Увімк./Вимк.	10	Демонстраційний режим	Код активації: 2468

Налаштування					
11	Версія програмного забезпечення	Перевірте	12	Скинути всі нала-штування	Так / Ні

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♲. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров’я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом 🗑, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop

867371054-C-032023

CE

AEG