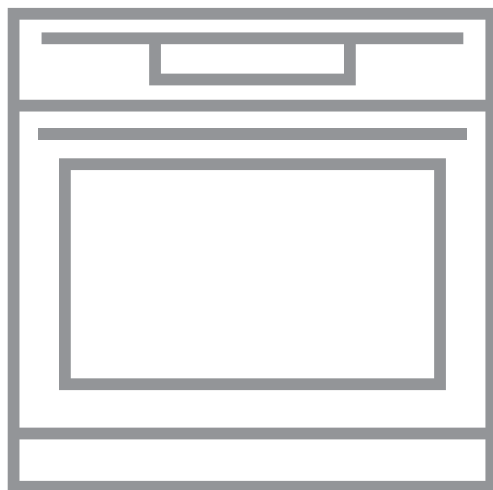


<b>BG</b> Ръководство за употреба	2	<b>PT</b> Manual de instruções	408
<b>CS</b> Návod k použití	40	<b>RO</b> Manual de utilizare	445
<b>NL</b> Gebruiksaanwijzing	75	<b>SK</b> Návod na používanie	481
<b>ET</b> Kasutusjuhend	111	<b>ES</b> Manual de instrucciones	517
<b>FR</b> Notice d'utilisation	147		
<b>DE</b> Benutzerinformation	184		
<b>EL</b> Οδηγίες Χρήσης	223		
<b>HU</b> Használati útmutató	261		
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	297		
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	333		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	371		

# USER MANUAL



BPE742380M  
BPK742380M

**AEG**

# ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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



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

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



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

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

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>3</b>	<b>4. КОМАНДНО ТАБЛО.....</b>	<b>11</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	4	4.1 Преглед на контролния панел....	11
1.2 Обща безопасност.....	4	4.2 Екран.....	12
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>6</b>	<b>5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>13</b>
2.1 Инсталация.....	6	5.1 Първоначално почистване .....	13
2.2 Електрическо свързване.....	7	5.2 Първо свързване.....	13
2.3 Използване.....	7	5.3 Начално предварително затопляне.....	13
2.4 Грижа и почистване.....	8	<b>6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>14</b>
2.5 Пиролитично почистване.....	9	6.1 Как да настроите: Функции нагриване.....	14
2.6 Вътрешно осветление.....	9	6.2 Как да настроите: Помощ при готвене.....	14
2.7 Обслужване.....	9	6.3 Функции за затопляне.....	15
2.8 Изхвърляне.....	10	6.4 Бележки относно: Печене с влажност.....	17
<b>3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....</b>	<b>10</b>		
3.1 Общ преглед.....	10		
3.2 Аксесоари.....	10		

<b>7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>17</b>	<b>11.3</b> Начин на използване: Пиролитично почистване.....	<b>29</b>
7.1 Описание на функциите на часовника.....	17	<b>11.4</b> Напомняне за почистване.....	30
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	18	<b>11.5</b> Как да премахнете и монтирате: Вратичка.....	30
<b>8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....</b>	<b>20</b>	<b>11.6</b> Как да подмените: Лампа.....	31
8.1 Поставяне на аксесоари.....	20	<b>12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>32</b>
8.2 Термосонда.....	21	12.1 Как да постъпите, ако.....	32
8.3 Начин на използване: Термосонда.....	21	12.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	33
<b>9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>22</b>	12.3 Данни за сервизно обслужване.....	34
9.1 Как да запазите: Предпочитани.....	22	<b>13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>34</b>
9.2 Заклучване на функция.....	23	13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетиране.....	34
9.3 Автоматично изключване.....	23	13.2 Енергоспестяваща.....	35
9.4 Охлаждащ вентилатор.....	24	<b>14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>36</b>
<b>10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>24</b>	14.1 Меню.....	36
10.1 Препоръки за готвене.....	24	14.2 Подменю за: Почистване.....	36
10.2 Печене с влажност.....	24	14.3 Подменю за: Опции.....	37
10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	25	14.4 Подменю за: Настройка.....	37
10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	25	14.5 Подменю за: Сервиз.....	37
<b>11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>27</b>	<b>15. ЛЕСНО Е!.....</b>	<b>38</b>
11.1 Бележки относно почистването.....	28	<b>16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....</b>	<b>39</b>
11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата.....	28		

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

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

## 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

## 1.2 Обща безопасност

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

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

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

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

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

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

## 2.2 Електрическо свързване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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



## **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте 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 на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.



## 2.5 Пиролитично почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

## 2.6 Вътрешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.7 Обслужване

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

# ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

## 2.8 Изхвърляне



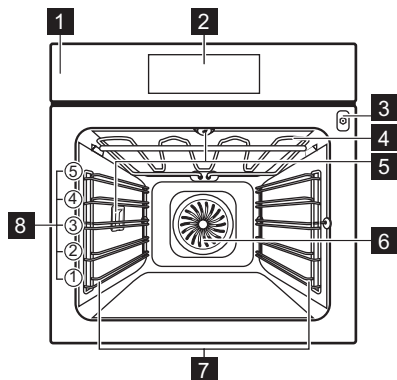
### ВНИМАНИЕ!

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

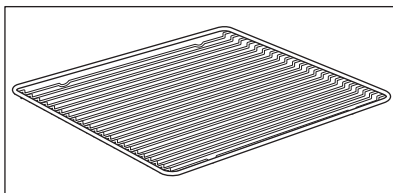


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Гнездо за включване на термосондата
- 4 Нагряващ елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Водачи за скара, отстраняеми
- 8 Позиция на скара

### 3.2 Аксесоари

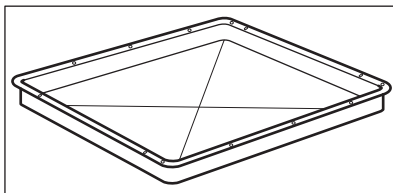
#### Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



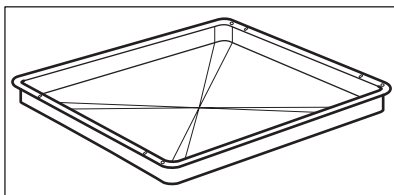
#### Тава за печене

За торти и бисквити.



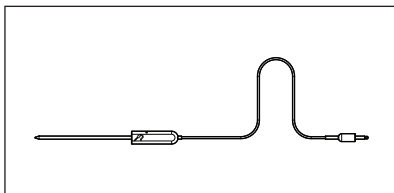
## Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



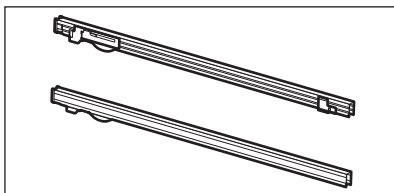
## Термосонда

За измерване на температурата в храната.



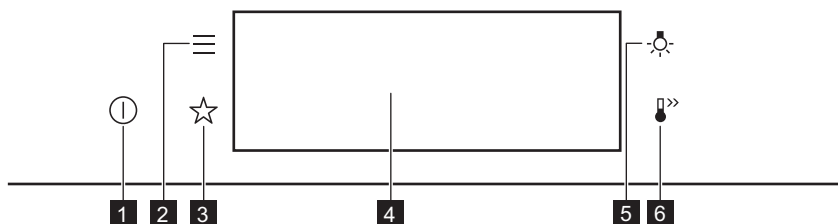
## Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



## 4. КОМАНДНО ТАБЛО

### 4.1 Преглед на контролния панел



<b>1</b>	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжете, за да включите и изключите уреда.
<b>2</b>	Меню	Изброява функциите на уреда.
<b>3</b>	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
<b>4</b>	Екран	Показва текущите настройки на уреда.

# КОМАНДНО ТАБЛО

<b>5</b>	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
<b>6</b>	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

		
<b>Натиснете</b>	<b>Преместете</b>	<b>Натиснете и задръжте</b>
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.

## 4.2 Екран

	<p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <p>A. Час от денонощието          B. СТАРТ/СТОП          C. Температура          D. Функции нагряване          E. Таймер          F. Термосонда (само избрани модели)</p>
---	--

### Индикатори на екрана

<b>Основни индикатори</b> - за навигиране по екрана.			
 За потвърждаване на избор / настройката.	 За връщане едно ниво назад в менюто.	 За отмяна на последното действие.	 За включване и изключване на опции.
<b>Звукова аларма индикатори за функции</b> - когато настроеното време за готвене свърши, се чува сигнал.			
 Функцията е включена.	 Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.	 Звуковата аларма е изключена.	
<b>Индикатори на таймера</b>			



За настройване на функцията: Забавен старт.



За отмяна на настройката.




## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване

		
<b>Стъпка 1</b>	<b>Стъпка 2</b>	<b>Стъпка 3</b>
Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.	Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.	Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скарата.



### 5.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук сигнал, Час от денонощието.

### 5.3 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

<b>Стъпка 1</b>	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 ч.
<b>Стъпка 3</b>	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин.



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


## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
Стъпка 2	Натиснете символа на функцията на затопляне  , за да влезете в подменюто.
Стъпка 3	Изберете функцията на затопляне и натиснете: <b>OK</b> . Екранът показва: температура.
Стъпка 4	Задаване на температура. Натиснете: <b>OK</b> .
Стъпка 5	Натиснете: <b>START</b> . Термосонда – можете да включите сензора по всяко време преди или по време на готвене.
STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.	
Стъпка 6	Изключете фурната.

### 6.2 Как да настроите: Помощ при готвене


Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.


За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:







- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете:  .




Стъпка 3	Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене.
Стъпка 4	Изберете ястие или вид храна.
Стъпка 5	Натиснете: START .

## 6.3 Функции за затопляне






### СТАНДАРТНИ

Функция за затопляне	Приложение
 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.
 Горещ въздух/ вентилир	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.




# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Функция за затопляне	Приложение
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или френзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Втасване на тесто	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.

## СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Затопляне на чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.



Функция за затопляне	Приложение
 <b>Бавно готвене</b>	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 <b>Поддържане на топлина</b>	За поддържане на храната топла.
 <b>Печене с влажност</b>	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 нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

## 6.4 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 7.1 Описание на функциите на часовника


Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.


# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Функция Часовник	Приложение
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
Брояч	Следи колко дълго работи функцията. Брояч – можете да го включвате и изключвате.

## 7.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете: Час от денонощието.
Стъпка 3	Настройте таймера. Натиснете: ОК.

Как да настроите времето за готвене	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Настройте таймера. Натиснете: ОК.

Как да изберете опция за край	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.

## Как да изберете опция за край

Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Прекратяване на действието.
Стъпка 6	Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

## Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.
Стъпка 2	Натиснете: ☹.
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт.
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

## Как да удължите времето за готвене

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.

Натиснете **+1 мин**, за да удължите времето за готвене.

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

## Как да промените настройките на таймера

**Стъпка 1**      Натиснете: .

**Стъпка 2**      Настройте стойността на таймера.

**Стъпка 3**      Натиснете: **OK**.

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

## 8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



### **ВНИМАНИЕ!**

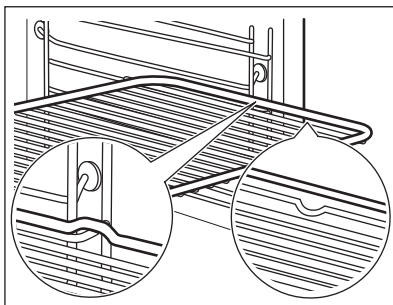
Вж. глава "Безопасност".

### 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.

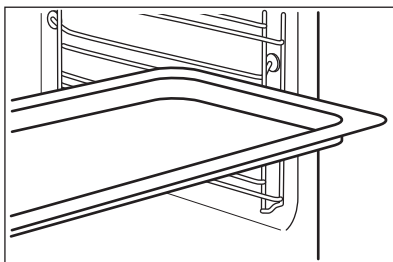
#### **Скара/рафт:**

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. Можете да го използвате с всяка функция за нагряване.

Трябва да се настроят две температури:	
 Температура на фурната минимум 120°C.	 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.

Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.

## 8.3 Начин на използване: Термосонда

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.	
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.	
<b>Стъпка 3</b>	Въведете: Термосонда.	
<b>Месо, домашни птици и риба</b>	<b>Касерола</b>	
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.	




# ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

			
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	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:</li><li>• Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.</li><li>• Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.</li></ul>	Стъпка 7	Изберете опцията и натиснете няколко пъти: <b>OK</b> , за да отидете до основния екран.
Стъпка 8	Натиснете: <b>START</b> . 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 9	Извадете Термосонда щепсела от гнездото и извадете ястието от фурната.  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Има риск от изгаряния, когато Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

## 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



### 9.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запазите 3 любими настройки.

<b>Стъпка 1</b>	Включете уреда.
<b>Стъпка 2</b>	Изберете предпочитаната функция.
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.
<b>Стъпка 4</b>	Изберете: Запази текущите настройки.
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.
<p> - натиснете, за да нулирате настройката.</p> <p> - натиснете, за да отмените настройката.</p>	



## 9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.



<b>Стъпка 1</b>	Включете уреда.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функция за затопляне.
<b>Стъпка 3</b>	 ,  – натиснете едновременно, за да включите функцията.
За да изключите функцията, повторете стъпка 3.	

## 9.3 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

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

 (°C)	 (ч)
200 - 245	5.5
250 - максимум	3


Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване, Бавно готвене.

## 9.4 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







<p>Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.</p> <p>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.</p> <p>Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти. За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете съвети за готвене, проверете PNC номера на фабричната табелка с данни, която се намира на предната част на вътрешността на уреда.</p>

## 10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25



		 (°C)		 (МИН)
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

## 10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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


			
Тава за пица	Съд за печене	Купички за печене	Метална основа за флан
Тъмни, неотразяващи 28 см диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 см диаметър	Керамичен материал 8 см диаметър, 5 см височина	Тъмни, неотразяващи 28 см 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, предварително подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 30
Малки кейкове 20 броя/табла, предварително подгрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30





## Печене на няколко нива - бисквити

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

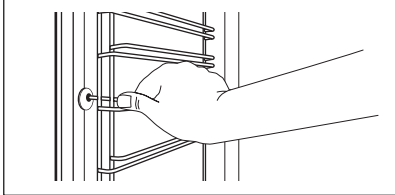
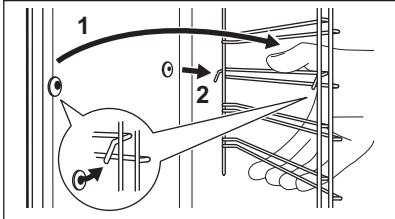
 <p><b>Препарати за почистване</b></p>	Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

 <p><b>Всекидневна употреба</b></p>	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.

 <p><b>Акcesoари</b></p>	Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната
	Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

## 11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

## 11.3 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.
---	---	--

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Включете фурната.	Натиснете:  / Почисти- ване.	Изберете режим на почистване.
Опция	Режим на почистване	Времетраене
Пиролитично почистване, бързо	Леко почистване	1 h
Пиролитично почистване, нормално	Нормално почистване	1 h 30 min
Пиролитично почистване, интензивно	Цялостно почистване	3 h



Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило.

Не използвайте фурната, докато символът за заключена вратичка не излезне от дисплея.

### Когато чистенето приключи:

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

## 11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

## 11.5 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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



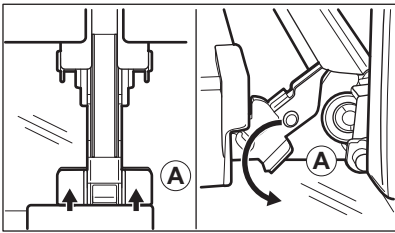
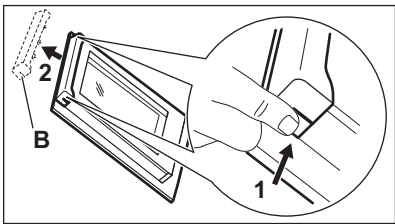
### ВНИМАНИЕ!

Вратата е тежка.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

<b>Стъпка 1</b>	Отворете вратата изцяло.	
<b>Стъпка 2</b>	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.	
<b>Стъпка 3</b>	Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.	
<b>Стъпка 4</b>	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езицето.	
<b>Стъпка 5</b>	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
<b>Стъпка 6</b>	Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.	

<b>Стъпка 7</b>	Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.	
<b>Стъпка 8</b>	След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.	
<b>Стъпка 9</b>	Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.	

## 11.6 Как да подмените: Лампа



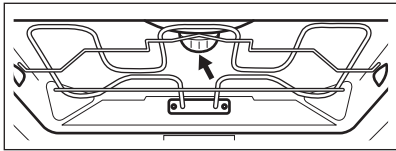
### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

### Преди да смените лампата:

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

## Горна лампа

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

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

## Странична лампа

<b>Стъпка 1</b>	Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.	
<b>Стъпка 2</b>	Използвайте тесен, тъп предмет (напр. чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак.	
<b>Стъпка 3</b>	Почистете стъкления капак.	
<b>Стъпка 4</b>	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.	
<b>Стъпка 5</b>	Поставете стъкления капак.	
<b>Стъпка 6</b>	Поставете лявата опора на скарата.	




## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






### ВНИМАНИЕ!




Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Как да постъпите, ако...

 Уредът не се включва или не нагрява	
 Възможна причина	 Решение
Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте Функции на часовника глава, Как да настроите: Функции на часовника.
Вратата не е добре затворена.	Затворете плътно вратата.





 <b>Уредът не се включва или не нагрива</b>	
 <b>Възможна причина</b>	 <b>Решение</b>
Предпазителят е изгорял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
Уредът Защита за деца е включен.	Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.

 <b>Компоненти</b>	
 <b>Описание</b>	 <b>Решение</b>
Лампичката е изгоряла.	Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.



Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

## 12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

 <b>Код и описание</b>	 <b>Решение</b>
C2 – се Термосонда намира във вътрешността на уреда по време на Пиролитично почистване.	Извадете Термосонда.
C3 – вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване.	Затворете вратата.
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Включете напълно Термосонда в гнездото.

# ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

 Код и описание	 Решение
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 – системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

## 12.3 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни.

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

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

# 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630
Индекс на енергийна ефективност	61.2
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09kWh/цикъл

Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71п	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	ВРЕ742380М	35.5кг
	ВРК742380М	35.5кг

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

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

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.

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

---

## 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

Елемент от менюто		Приложение
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

### 14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Пиролитично почистване, бързо	Времетраене: 1 h.
Пиролитично почистване, нормално	Времетраене: 1 h 30 min.
Пиролитично почистване, интензивно	Времетраене: 3 h.

## 14.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване. Когато опцията е включена, текстът Защита за деца се появява на дисплея, когато включите уреда. За да активирате уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред. Когато опцията е включена, а уредът е изключен, вратичката на уреда е заключена. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена опция.
Бързо нагриване	Скъсява времето за загревяне. Тя е налична само за някои от функциите на уреда.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

## 14.4 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①.
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.






## 14.5 Подменю за: Сервиз




Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468

Подменю	Описание
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.


## 15. ЛЕСНО Е!



Преди първата употреба, трябва да настроите:				
Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Час от денонощието

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:					
 ВКЛ. / ИЗКЛ.	 Меню	 Предпочитани	 Таймер	 Термосонда	START / STOP

Започнете да използвате уреда				
Бърз старт	Включете уреда и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Натиснете и задръжте:  .	 ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START .
Бързо изключване	Изключване на уреда, на всеки екран или съобщение по всяко време.	 - натиснете и задръжте, докато уредът се изключи.		



Започнете да готвите				
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5

Започнете да готвите				
① - натиснете, за да включите уреда.	 ... - изберете функцията за затопляне.	°C - задайте температурата.	OK - натиснете, за да потвърдите.	START - натиснете, за да започнете готвенето.

Научете как да готвите бързо				
Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:				
Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете: ①.	Натиснете: 	Натиснете:  Помощ при готвене.	Изберете ястието.

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене	
<p><b>10% финален асистент</b> Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.</p>	<p>За да увеличите времето за готвене, натиснете <b>+1мин.</b></p>

## 16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

# PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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


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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....41</b>	<b>3.2 Příslušenství..... 47</b>
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob..... 41	<b>4. OVLÁDACÍ PANEL.....48</b>
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace..... 42	4.1 Přehled ovládacího panelu..... 48
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY ..... 43</b>	4.2 Displej..... 49
2.1 Instalace..... 43	<b>5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... 50</b>
2.2 Připojení k elektrické síti..... 44	5.1 První čištění ..... 50
2.3 Použití..... 45	5.2 První připojení..... 50
2.4 Čištění a údržba..... 45	5.3 První předeřhání..... 50
2.5 Pyrolytické čištění..... 46	<b>6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... 51</b>
2.6 Vnitřní osvětlení..... 46	6.1 Jak nastavit: Pečící funkce..... 51
2.7 Servis..... 47	6.2 Jak nastavit: Podporované Vaření..... 51
2.8 Likvidace..... 47	6.3 Pečící funkce..... 52
<b>3. POPIS SPOTŘEBIČE..... 47</b>	6.4 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch..... 54
3.1 Celkový pohled..... 47	



7. FUNKCE HODIN.....	54	11.4 Připomínka čištění.....	65
7.1 Popis funkcí hodin.....	54	11.5	
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	54	Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	65
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	56	11.6 Jak vyměnit: Osvětlení.....	67
8.1 Vkládání příslušenství.....	56	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	68
8.2 Pečící sonda.....	57	12.1 Co dělat, když.....	68
8.3 Pokyny k použití: Pečící sonda.....	57	12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.....	68
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	59	12.3 Servisní údaje.....	69
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	59	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	69
9.2 Blokování tlačítek.....	59	13.1 Informace o výrobku a Informační	
9.3 Automatické vypnutí.....	59	list výrobku dle nařízení EU o	
9.4 Chladicí ventilátor.....	60	ekodesignu a energetických štítcích ...	69
10. TIPY A RADY.....	60	13.2 Úspora energie.....	70
10.1 Doporučení k pečení.....	60	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	71
10.2 Vlhký horkovzduch.....	60	14.1 Nabídka.....	71
10.3 Vlhký horkovzduch –		14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	71
doporučená příslušenství.....	61	14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	72
10.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	62	14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	72
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	63	14.5 Dílčí nabídka pro: Obsluha.....	72
11.1 Poznámky k čištění.....	63	15. JE TO SNADNÉ!.....	73
11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky .....	64	16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO	
11.3 Pokyny k použití:		PROSTŘEDÍ.....	74
Pyrolytická čistící.....	64		

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

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

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)

578 (600) mm

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěn na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

## 2.3 Použití



### **VAROVÁNÍ!**

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

## 2.5 Pyrolytické čištění



### VAROVÁNÍ!

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

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním předeřhiváním odstraňte z vnitřku trouby:
  - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto doporučuje následující:
  - při pyrolytickém čištění a po něm zajistěte důkladné větrání.
  - zajistěte dobré větrání během počátečního předeřhivání 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 předeřhivání. 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



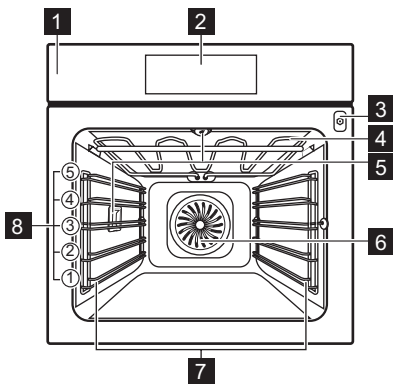
### VAROVÁNÍ!

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

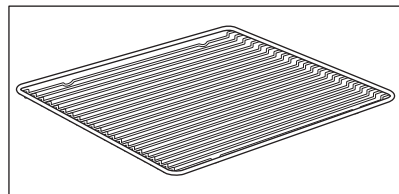


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka pro pečící sondu
- 4** Topné těleso
- 5** Osvětlení
- 6** Ventilátor
- 7** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 8** Polohy mřížky

### 3.2 Příslušenství

#### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.

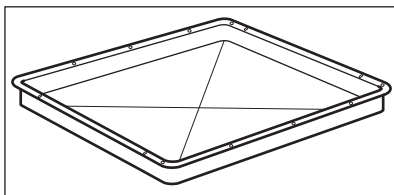


# OVLÁDACÍ PANEL

---

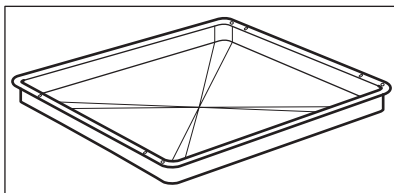
## Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



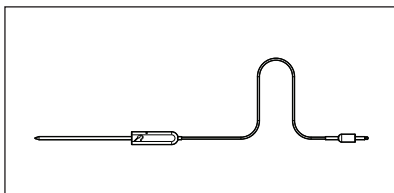
## Hluboký pekáč/plech

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



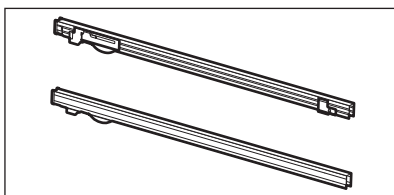
## Pečicí sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



## Teleskopické výsuvy

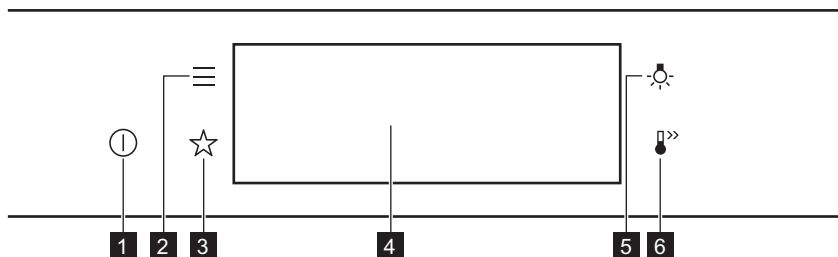
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



# 4. OVLÁDACÍ PANEL




---

## 4.1 Přehled ovládacího panelu

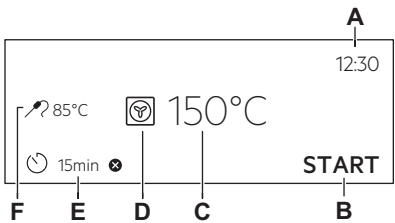








<b>1</b>	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
<b>2</b>	Nabídka	Zobrazí funkce spotřebiče.
<b>3</b>	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
<b>5</b>	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
<b>6</b>	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

 <b>Mačkejte tlačítko</b>	 <b>Posuňte</b>	 <b>Stiskněte a podržte</b>
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.






## 4.2 Displej

	<p>Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Denní čas</li> <li>B. ZAPNOUT/VYPNOUT</li> <li>C. Teplota</li> <li>D. Pečicí funkce</li> <li>E. Časovač</li> <li>F. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)</li> </ul>
--	---

Ukazatele na displeji

<b>Základní ukazatele</b> – slouží k navigaci na displeji.			
 K potvrzení volby/nastavení.	 K návratu o jednu úroveň v nabídce.	 K vrácení posledního úkonu.	 K zapnutí a vypnutí funkcí.
<b>Zvukový signál Ukazatele funkce</b> – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.			

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 Funkce je zapnutá.	 Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.	 Zvukový signál je vypnutý.
<b>Ukazatele časovače</b>		
 Pro nastavení funkce: Odložený start.	 Ke zrušení nastavení.	




## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlnáka namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče.


### 5.2 První připojení



Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Denní čas.

### 5.3 První předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.


<b>Krok 1</b>	Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
<b>Krok 2</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci:  Nechte troubu pracovat 1h.

<b>Krok 3</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci:  Nechte troubu pracovat 15min.
 . Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.	

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

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

### 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
<b>Krok 2</b>	Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.
<b>Krok 3</b>	Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.
<b>Krok 4</b>	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START . Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.	
<b>Krok 6</b>	troubu vypněte.


### 6.2 Jak nastavit: Podporované Vaření


Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu. U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:








- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké
- Dobře propečené nebo Více



<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .

<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.
<b>Krok 4</b>	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START .








## 6.3 Pečicí funkce


### STANDARDNÍ

Pečicí funkce	Použití
 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.
 Právý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.

Pečící funkce	Použití
 <p>Pečení chleba</p>	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 <p>Kynutí těsta</p>	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.

## SPECIALITY

Pečící funkce	Použití
 <p>Zavařování</p>	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 <p>Sušení</p>	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 <p>Ohřev talířů</p>	K předehřátí talířů k servírování.
 <p>Rozmrazování</p>	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 <p>Gratinované pokrmy</p>	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p>Nízkoteplotní pečení</p>	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 <p>Uchovat teplé</p>	K udržení teploty jídla.

Pečící funkce	Použití
 <p><b>Vlhký horkovzduch</b></p>	<p>Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.</p>

## 6.4 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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

## 7. FUNKCE HODIN


### 7.1 Popis funkcí hodin


Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Časovač	Monitoruje, jak dlouho je funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.


### 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit hodiny	
<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.

Jak nastavit hodiny	
Krok 2	Stiskněte: Denní čas.
Krok 3	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak nastavit dobu přípravy	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak zvolit funkci ukončení	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Ukončit akci.
Krok 6	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy	
Krok 1	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .

# POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

---

## Jak odložit začátek přípravy


<b>Krok 5</b>	Stiskněte: Odložený start.
<b>Krok 6</b>	Zvolte hodnotu.
<b>Krok 7</b>	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

## Jak prodloužit dobu přípravy

Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

## Jak změnit nastavení časovače

<b>Krok 1</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 2</b>	Nastavte hodnotu časovače.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte: OK.

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

# 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

---



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

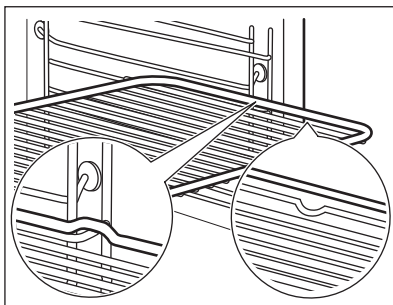
## 8.1 Vkládání příslušenství

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.



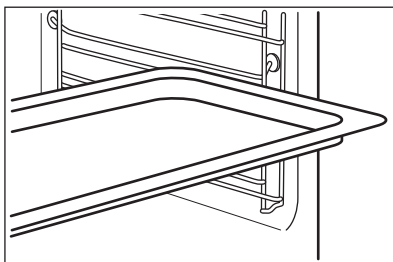
## Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



## Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



## 8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

### Lze nastavit dvě teploty:

°C

Teplota trouby: minimálně 120 °C.



Teplota ve středu pokrmu.

### Pro dosažení nejlepších výsledků:

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.

Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

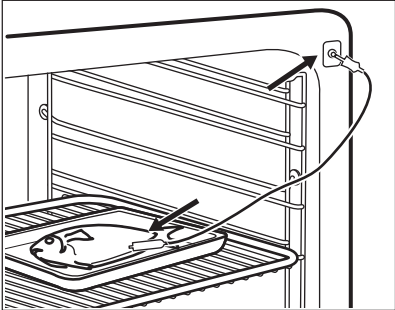
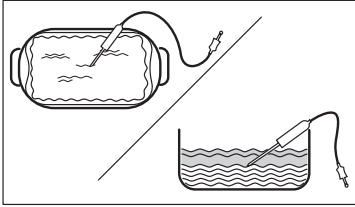

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.


Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

## 8.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

# POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ




<b>Krok 3</b>	Vložte: Pečicí sonda.
<b>Maso, drůbež a ryby</b>	<b>Dušená/zapékaná jídla</b>
Zasuňte hrot Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda spočívá uvnitř pokrmu.	Zasuňte hrot Pečicí sonda přesně uprostřed hrnce. Pečicí sonda během pečení musí držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačské misky použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékačské misky.
	
<b>Krok 4</b>	Zasuňte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
<b>Krok 5</b>	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:</li><li>• Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.</li><li>• Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: <b>OK</b> přejděte na hlavní obrazovku.
<b>Krok 8</b>	Stiskněte: <b>START</b> . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.

<b>Krok 9</b>	Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby.
	 <b>VAROVÁNÍ!</b> Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



### 9.1 Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čisticí funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

<b>Krok 1</b>	Zapněte spotřebič.
<b>Krok 2</b>	Zvolte upřednostňované nastavení.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené.
<b>Krok 4</b>	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.
<b>Krok 5</b>	Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte OK.
<p> – stisknutím resetujete nastavení.</p> <p> – stisknutím zrušíte nastavení.</p>	



### 9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

<b>Krok 1</b>	Zapněte spotřebič.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci.
<b>Krok 3</b>	Současným stisknutím  a  zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

### 9.3 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, Pečící sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.


## 9.4 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.  
Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla (PNC), které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku spotřebiče.





## 10.2 Vlhký horkovzduch

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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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






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

## 10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

### Informace pro zkušebny





Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě






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

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

## Gril

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

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


## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA




### VAROVÁNÍ!


Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění

 <p><b>Čistící prostředky</b></p>	Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

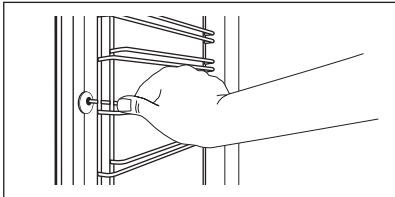
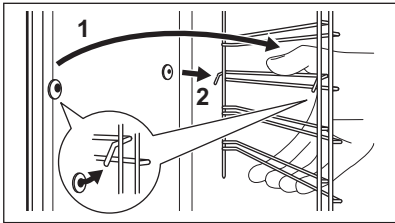
# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

 <b>Každodenní použití</b>	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 vyšete vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

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

## 11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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

## 11.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čističí



Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čističí.

	<b>VAROVÁNÍ!</b> Hrozí nebezpečí popálení.
--	---

	<b>POZOR!</b> 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.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zapněte troubu.	Stiskněte:  / Čištění.	Vyberte režim čištění.
Funkce	Režim čištění	Délka
Pyrolytická čisticí, krátký	Lehké čištění	1 h
Pyrolytická čisticí, normální	Normální čištění	1 h 30 min
Pyrolytická čisticí, intenzivní	Důkladné čištění	3 h
<p> Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.</p> <p>STOP – stisknutím zastavíte čištění před dokončením. Troubu nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek na displeji.</p>		

Po ukončení čištění:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vnitřek trouby vytřete měkkým hadříkem.	Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

## 11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.
Použijte funkci: Pyrolytická čisticí.

## 11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



## VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.



## POZOR!

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

<b>Krok 1</b>	Zcela otevřete dvířka.	
<b>Krok 2</b>	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
<b>Krok 3</b>	Privěte dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
<b>Krok 4</b>	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
<b>Krok 5</b>	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
<b>Krok 6</b>	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
<b>Krok 7</b>	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
<b>Krok 8</b>	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
<b>Krok 9</b>	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.	

## 11.6 Jak vyměnit: Osvětlení



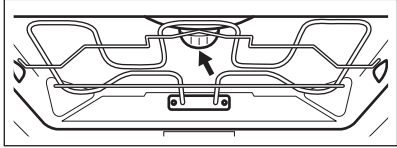
### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

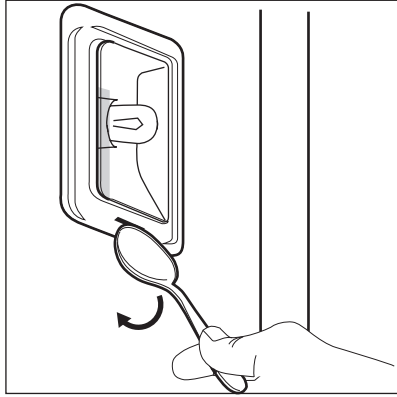
### Před výměnou osvětlení:

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

### Horní žárovka

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

### Boční žárovku

<b>Krok 1</b>	Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.	
<b>Krok 2</b>	Pomocí úzkého tupého předmětu (např. čajové lžičky) sejměte skleněný kryt.	
<b>Krok 3</b>	Skleněný kryt vyčistěte.	
<b>Krok 4</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
<b>Krok 5</b>	Nasadte skleněný kryt.	
<b>Krok 6</b>	Namontujte levou drážku na rošt.	

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...



#### Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



#### Možná příčina

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Hodiny nejsou nastavené.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Je spálená pojistka.

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.



#### Řešení

Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.

Nastavte hodiny, podrobnosti viz Funkce hodin kapitola, Pokyny pro nastavení: Funkce hodin.

Zcela zavřete dvířka.

Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



#### Součásti



#### Popis

Spálená žárovka.



#### Řešení



Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.

### 12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva.

V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 Kód a popis	 Řešení
C2 - Pečící sonda se nachází uvnitř spotřebiče během Pyrolytická čistící.	Vyměňte Pečící sonda.
C3 – dvířka nejsou plně zavřená během Pyrolytická čistící.	Zavřete dvířka.
F111 - Pečící sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Zcela zasuňte Pečící sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

## 12.3 Servisní údaje

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

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

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

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630
Index energetické účinnosti	61.2

# ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1.09kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	71l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

## 13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcích spotřebiče automaticky vypnou dříve.

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

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

### 14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Pyrolytická čisticí, krátký	Délka: 1 h.
Pyrolytická čisticí, normální	Délka: 1 h 30 min.
Pyrolytická čisticí, intenzivní	Délka: 3 h.

## 14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Pokud je tato možnost zapnutá, zobrazí se tento text Dětská bezp. pojistka na displeji při zapnutí spotřebiče. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí. Jestliže je tato funkce zapnutá a spotřebič je vypnutý, dvířka trouby jsou zablokována. Přístup k časovači, dálkovému ovládní a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou funkcí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí spotřebiče.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

## 14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

## 14.5 Dílčí nabídka pro: Obsluha






Dílčí nabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivní kód: 2468






Dílčí nabídka	Popis
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

## 15. JE TO SNADNÉ!



Před prvním použitím musíte nastavit:				
Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Denní čas




Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:					
 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 Časovač	 Pečící sonda	START / STOP

Zahájení používání spotřebiče				
Rychlé spuštění	Zapněte spotřebič a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte:  .	 ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Spotřebič můžete kdykoliv vypnout na jakémkoliv obrazovce nebo při jakémkoliv zobrazené zprávě.	 – stiskněte a podržte, dokud se spotřebič nevypne.		

Zahájení vaření				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5



# JE TO SNADNÉ!

Zahájení vaření				
 – stisknutím zapněte spotřebič.	 ... – zvolte pečicí funkci.	°C – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spustíte vaření.

Zjistěte, jak vařit rychle				
<b>K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními použijte automatické programy:</b>				
Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte:  .	Stiskněte:  .	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.	
<b>Podpora dokončení přípravy při 10 %</b> Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.	Stisknutím <b>+1min</b> prodloužíte dobu přípravy.

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

# VOOR PERFECTE RESULTATEN

---

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

Ga naar onze website voor:



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

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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

## 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

---

<b>1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....</b>	<b>76</b>	<b>4. BEDIENINGSPANEEL.....</b>	<b>84</b>
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	76	4.1 Overzicht bedieningspaneel.....	84
1.2 Algemene veiligheid.....	77	4.2 Display.....	85
<b>2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>	<b>78</b>	<b>5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....</b>	<b>86</b>
2.1 Installeren.....	78	5.1 Eerste reiniging .....	86
2.2 Elektrische aansluiting.....	79	5.2 Eerste verbinding.....	86
2.3 Gebruik.....	80	5.3 Eerste voorverwarming.....	86
2.4 Onderhoud en reiniging.....	81	<b>6. DAGELIJKS GEBRUIK.....</b>	<b>86</b>
2.5 Pyrolytische reiniging.....	81	6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	87
2.6 Binnenverlichting.....	82	6.2 Instellen: Kook- En Bakassistent...	87
2.7 Service.....	82	6.3 Verwarmingsfuncties.....	87
2.8 Verwijdering.....	82	6.4 Opmerkingen over:Warmelucht (vochtig).....	89
<b>3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....</b>	<b>83</b>		
3.1 Algemeen overzicht.....	83		
3.2 Accessoires.....	83		

<b>7. KLOKFUNCTIES.....</b>	<b>90</b>	<b>11.4</b> Reinigingsherinnering.....	<b>101</b>
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	90	<b>11.5</b> Verwijderen en installeren: Deur	101
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	90	<b>11.6</b> Hoe te vervangen: Lamp.....	102
<b>8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....</b>	<b>92</b>	<b>12. PROBLEEMOPLOSSING.....</b>	<b>103</b>
8.1 Accessoires plaatsen.....	92	12.1 Wat te doen als.....	104
8.2 Voedselsensor.....	93	12.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	104
8.3 Gebruik: Voedselsensor.....	93	12.3 Service-informatie.....	105
<b>9. EXTRA FUNCTIES.....</b>	<b>94</b>	<b>13. ENERGIEZUINIGHEID.....</b>	<b>105</b>
9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten.....	94	13.1 Productinformatie en	
9.2 Toetsenblokkering.....	95	productinformatieblad volgens de EU-	
9.3 Automatische uitschakeling.....	95	voorschriften voor ecologisch ontwerp	
9.4 Koelventilator.....	96	en energie-etikettering.....	105
<b>10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....</b>	<b>96</b>	13.2 Energiebesparing.....	106
10.1 Kookadviezen.....	96	<b>14. MENUSTRUCTUUR.....</b>	<b>107</b>
10.2 Warmelucht (vochtig).....	96	14.1 Menu.....	107
10.3 Warmelucht (vochtig) –		14.2 Submenu voor: Reinigen.....	107
aanbevolen accessoires.....	97	14.3 Submenu voor: Opties.....	108
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....	97	14.4 Submenu voor: Instelling.....	108
<b>11. ONDERHOUD EN REINIGING.....</b>	<b>99</b>	14.5 Submenu voor: Service.....	109
11.1 Opmerkingen over de reiniging.....	99	<b>15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....</b>	<b>109</b>
11.2 Hoe te verwijderen:		<b>16. MILIEUBESCHERMING.....</b>	<b>110</b>
Inschuifrails/.....	99		
11.3 Hoe gebruikt u:			
Pyrolytische reiniging.....	100		

## 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

---

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

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

## 1.2 Algemene veiligheid

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

vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

### 2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

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

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

## 2.2 Elektrische aansluiting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

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

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



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

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



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

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

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

## 2.5 Pyrolytische reiniging



### **WAARSCHUWING!**

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

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

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

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Verwijdering



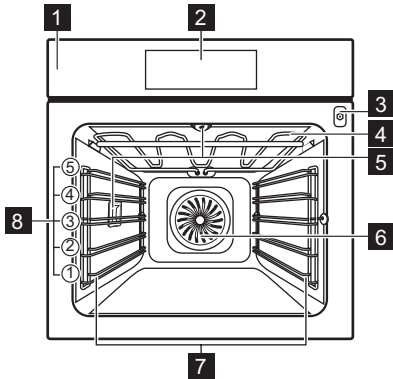
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht

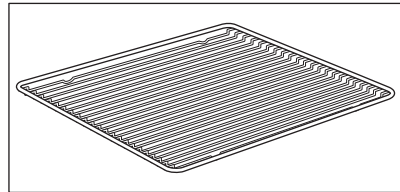


- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Opening voor de voedsensor
- 4** Verwarmingselement
- 5** Lamp
- 6** Ventilator
- 7** Inschuifrails, verwijderbaar
- 8** Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

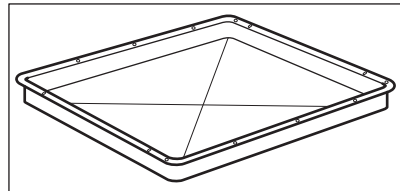
#### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



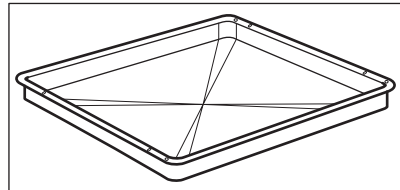
#### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



#### Grill-/braadpan

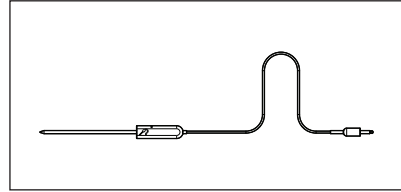
Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



# BEDIENINGSPANEEL

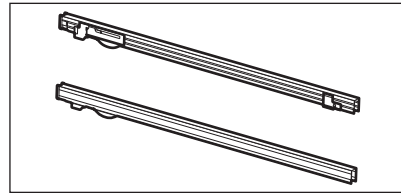
## Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



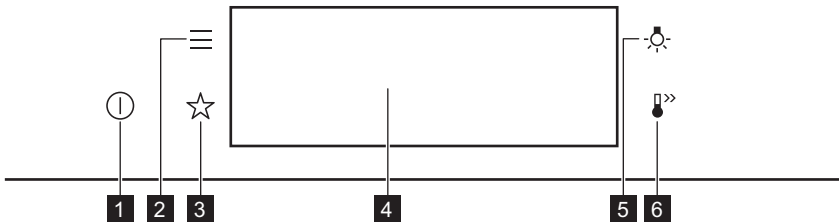
## Telescopische geleiders

Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.



## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Overzicht bedieningspaneel











<b>1</b>	Aan / UIT	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
<b>2</b>	Menu	Vermeldt de functies van het apparaat.
<b>3</b>	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
<b>4</b>	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
<b>5</b>	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
<b>6</b>	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

 <p><b>Druk</b></p>	 <p><b>Verplaatsen</b></p>	 <p><b>Ingedrukt houden</b></p>
<p>Raak het oppervlak aan met de vingertop.</p>	<p>Schuif de vingertop over het oppervlak.</p>	<p>Raak het oppervlak 3 seconden aan.</p>

## 4.2 Display

	<p>Display met ingestelde toetsfuncties.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Dagtijd</li> <li>B. BEGIN/STOP</li> <li>C. Temperatuur</li> <li>D. Verwarmingsfuncties</li> <li>E. Timer</li> <li>F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)</li> </ul>
--	--

### Indicatielampjes op de display

<p><b>Basisindicatielampjes:</b> om op de display te navigeren.</p>			
<p><b>OK</b></p> <p>Om de selectie/instelling te bevestigen.</p>	 <p>Om één niveau terug te gaan in het menu.</p>	 <p>Om de laatste handeling ongedaan te maken.</p>	 <p>Om de opties in en uit te schakelen.</p>
<p><b>Geluidsalarm functie-indicatielampjes:</b> wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.</p>			
 <p>De functie is ingeschakeld.</p>	 <p>De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.</p>	 <p>Het geluidsalarm staat uit.</p>	
<p><b>Indicatielampjes timer</b></p>			
 <p>De functie instellen: Uitgestelde start.</p>		 <p>Om de instelling te annuleren.</p>	


## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.	Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.



### 5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid display, Toetstonen, Geluidsvolume, , Dagtijd.

### 5.3 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1	Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven 1u werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven 15min werken.



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


## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

<b>Stap 1</b>	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
<b>Stap 2</b>	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
<b>Stap 3</b>	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK. Het display toont: temperatuur.
<b>Stap 4</b>	Instellen: temperatuur. Druk op: OK.
<b>Stap 5</b>	Druk op: START . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
<b>Stap 6</b>	Schakel de oven uit.

## 6.2 Instellen: Kook- En Bakassistent



Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor





Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Druk op:  . Voer in: Kook- En Bakassistent.
<b>Stap 4</b>	Kies een gerecht of een voedseltype.
<b>Stap 5</b>	Druk op: START .









## 6.3 Verwarmingsfuncties

## STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p><b>Grillen</b></p>	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 <p><b>Circulatiegrill</b></p>	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <p><b>Hetelucht</b></p>	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 <p><b>Bevroren gerechten</b></p>	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 <p><b>Boven + onderwarmte</b></p>	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 <p><b>Pizza-functie</b></p>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 <p><b>Onderwarmte</b></p>	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 <p><b>Brood bakken</b></p>	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.
 <p><b>Deeg laten rijzen</b></p>	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.



## SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p><b>Inmaken</b></p>	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 <p><b>Drogen</b></p>	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 <p><b>Borden warmen</b></p>	Om borden voor het serveren op te warmen.
 <p><b>Ontdooien</b></p>	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 <p><b>Gratineren</b></p>	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en brunen.
 <p><b>Lage temperatuur garen</b></p>	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.
 <p><b>Warm houden</b></p>	Om voedsel warm te houden.
 <p><b>Warmelucht (vochtig)</b></p>	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

### 6.4 Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

# KLOKFUNCTIES

---

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig). Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

## 7. KLOKFUNCTIES


---


### 7.1 Omschrijving klokfuncties


Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Houdt in de gaten hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

### 7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Druk op: Dagtijd.
<b>Stap 3</b>	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De bereidingstijd instellen	
<b>Stap 1</b>	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de tijd in. Druk op: OK.


De eindoptie kiezen	
<b>Stap 1</b>	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de bereidingstijd in.
<b>Stap 4</b>	Druk op: ● ● ● .
<b>Stap 5</b>	Druk op: Actie beëindigen.
<b>Stap 6</b>	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
<b>Stap 7</b>	Druk op: <b>OK</b> . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen	
<b>Stap 1</b>	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de bereidingstijd in.
<b>Stap 4</b>	Druk op: ● ● ● .
<b>Stap 5</b>	Druk op: Uitgestelde start.
<b>Stap 6</b>	Kies de waarde.
<b>Stap 7</b>	Druk op: <b>OK</b> . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen	
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.	
Druk op <b>+1min</b> om de bereidingstijd te verlengen.	

# GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

## De timerinstellingen wijzigen

**Stap 1** Druk op: .

**Stap 2** Stel de timerwaarde in.

**Stap 3** Druk op: OK.

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

## 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

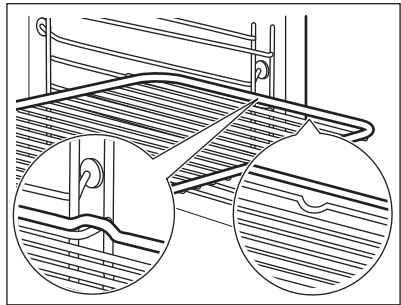
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Accessoires plaatsen

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

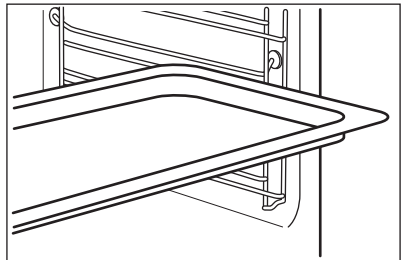
#### Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.





#### Bakplaat / Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



## 8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:	
 De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).	 De kerntemperatuur.

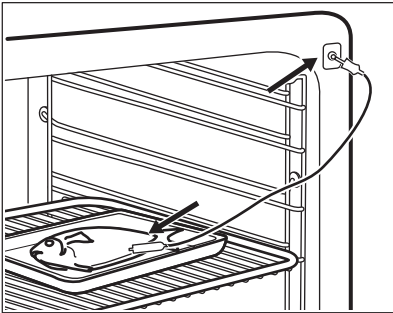
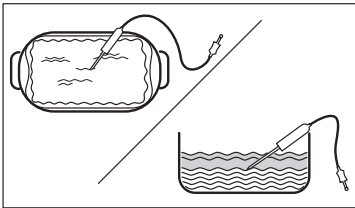


Voor de beste kookresultaten:		
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

## 8.3 Gebruik: Voedselsensor

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.	
<b>Stap 2</b>	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.	
<b>Stap 3</b>	Invoegen: Voedselsensor.	
<b>Vlees, gevogelte en vis</b>	<b>Stoofschotel</b>	
Breng het uiteinde van Voedselsensor in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel indien mogelijk. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van Voedselsensor binnen in het gerecht zit.	Breng het uiteinde van Voedselsensor precies in het midden van de braadpan. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal voor het ondersteunen van het silicone handvat van de Voedselsensor. Het uiteinde van Voedselsensor mag de bodem van een bakplaat niet aanraken.	




# EXTRA FUNCTIES

	
<b>Stap 4</b>	Stekker Voedselsensor steek in de aansluiting aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
<b>Stap 5</b>	 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
<b>Stap 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:</li><li>• Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.</li><li>• Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.</li></ul>
<b>Stap 7</b>	Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: <b>OK</b> om naar het hoofdscherm te gaan.
<b>Stap 8</b>	Druk op: <b>START</b> . 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.
<b>Stap 9</b>	Verwijderen Voedselsensor haal de stekker uit het stopcontact en neem het gerecht uit de oven. <div data-bbox="213 1110 1028 1225" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>WAARSCHUWING!</b> Er bestaat gevaar voor brandwonden omdat Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.</div>

## 9. EXTRA FUNCTIES



### 9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

<b>Stap 1</b>	Het apparaat inschakelen.
<b>Stap 2</b>	Selecteer de gewenste instelling.
<b>Stap 3</b>	Druk op:  . Selecteer: Favorieten.
<b>Stap 4</b>	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
<b>Stap 5</b>	Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK.
<p> - druk hierop om de instelling te resetten.</p> <p> - druk hierop om de instelling te annuleren.</p>	



## 9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

<b>Stap 1</b>	Het apparaat inschakelen.
<b>Stap 2</b>	Stel een verwarmingsfunctie in.
<b>Stap 3</b>	 ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.
Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.	

## 9.3 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, Eindtijd, Lage temperatuur garen.

## 9.4 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. Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kook-hints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

## 10.2 Warmelucht (vochtig)

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


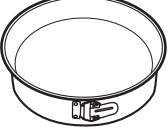


		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30



		 (°C)		 (min)
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

## 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.

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






## 10.4 Kooktafels voor testinstituten

### Informatie voor testinstituten





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

		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1






# AANWIJZINGEN EN TIPS

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2





Bakken op één niveau - koekjes  
Gebruik de derde rekstand.

		 °C	 min
Kleine cakes, 20 stuks per 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.

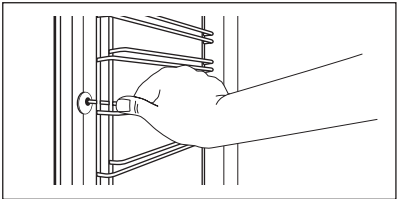
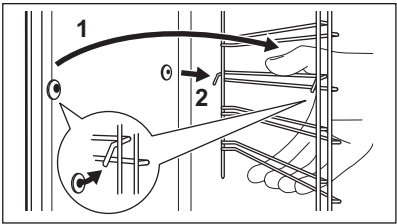
### 11.1 Opmerkingen over de reiniging

 <b>Reinigingsmiddelen</b>	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 <b>Dagelijks gebruik</b>	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 <b>Accessoires</b>	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 reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

# ONDERHOUD EN REINIGING

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

## 11.3 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.
--	---	---

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven in.	Druk op:  / Reinigen.	Selecteer de reinigingsmodus.
Optie	Reinigingsmodus	Duur
Pyrolytische reiniging, kort	Licht reinigen	1 h

Pyrolytische reiniging, normaal	Normaal reinigen	1 h 30 min
Pyrolytische reiniging, intensief	Grondig reinigen	3 h

 Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

**STOP** - druk hierop om het reinigen te stoppen voordat het is voltooid.  
Gebruik de oven niet totdat het deurvergrendelingsymbool van het display verdwijnt.

### 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.
--	--	--

## 11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.

## 11.5 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!**

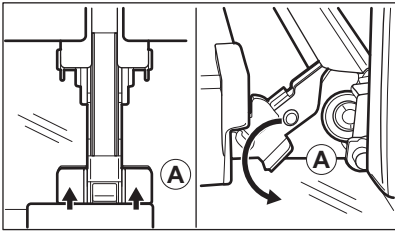
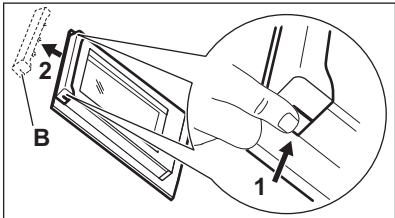
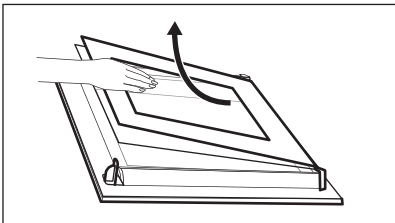
De deur is zwaar.



### **LET OP!**

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

# ONDERHOUD EN REINIGING

<b>Stap 1</b>	Open de deur volledig.	
<b>Stap 2</b>	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
<b>Stap 3</b>	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.	
<b>Stap 4</b>	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
<b>Stap 5</b>	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
<b>Stap 6</b>	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
<b>Stap 7</b>	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
<b>Stap 8</b>	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
<b>Stap 9</b>	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.	

## 11.6 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

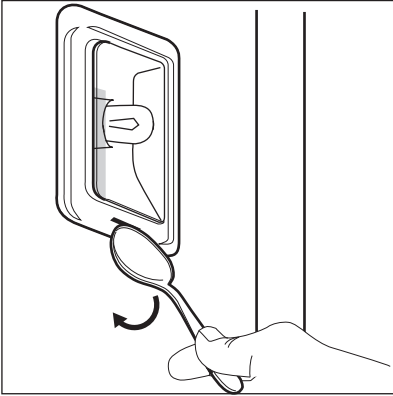
## Voordat u de lamp vervangt:

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

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

## Zijlamp

<b>Stap 1</b>	Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.	
<b>Stap 2</b>	Gebruik een smal, stomp voorwerp (bijv. een theelepel) om het glazen deksel te verwijderen.	
<b>Stap 3</b>	Reinig de glasafdekking.	
<b>Stap 4</b>	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
<b>Stap 5</b>	Installeer het glazen deksel.	
<b>Stap 6</b>	Installeer de linker drager van het rek.	




## 12. PROBLEEMOPLOSSING






### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 12.1 Wat te doen als...

 <b>Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op</b>	
 <b>Mogelijke oorzaak</b>	 <b>Oplossing</b>
Het apparaat is niet aangesloten op een stop-contact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, zie voor meer informatie Klokfuncties hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het apparaat Kinderslot is aan.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.



 <b>Onderdelen</b>	
 <b>Omschrijving</b>	 <b>Oplossing</b>
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

## 12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.



 <b>Code en omschrijving</b>	 <b>Oplossing</b>
C2 - de Voedselsensor bevindt zich in de ovenruimte van het apparaat tijdens Pyrolytische reiniging.	Neem de Voedselsensor.
C3 eruit - de deur wordt niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging.	Sluit de deur.
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Volledig aansluiten Voedselsensor in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

## 12.3 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.

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

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630

Energie-efficiëntie-index	61,2	
Energie-efficiëntieklasse	A++	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1,09kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	71l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methodes 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**

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

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

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

### 14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Pyrolytische reiniging, kort	Duur: 1 h.

Submenu	Toepassing
Pyrolytische reiniging, normaal	Duur: 1 h 30 min.
Pyrolytische reiniging, intensief	Duur: 3 h.

## 14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display als u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Als de optie is ingeschakeld en het apparaat is uitgeschakeld, is de deur van het apparaat vergrendeld. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

## 14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Omschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ①.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.

Submenu	Omschrijving
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

## 14.5 Submenu voor: Service






Submenu	Omschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

## 15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!



Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal	Helderheid display	Toetstonen	Geluidsvolume	Dagtijd
------	--------------------	------------	---------------	---------

Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:

 Aan / UIT	 Menu	 Favorieten	 Timer	 Voedselsensor	START / STOP
--	---	---	--	--	--------------

Het apparaat beginnen te gebruiken


Snel starten		Stap 1	Stap 2	Stap 3
	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	Ingedrukt houden:  .	 ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .

# HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

## Het apparaat beginnen te gebruiken



<b>Snel uit</b>	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	① - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.
-----------------	---	--

## Begin met koken

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
① - indrukken om het apparaat in te schakelen.	 ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	°C Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

## Leer snel koken



Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:

Kook- En Bakassistent	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
	Druk op: ①.	Druk op: 	Druk op:  Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.

## Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen

<b>10% Finish assist</b> Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.	Druk op <b>+1min</b> om de bereidingstijd te verlengen.
---	---

## 16. MILIEUBESCHERMING

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

# PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



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



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

## 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

<b>1. OHUTUSINFO</b> .....	<b>112</b>	<b>4. JUHTPANEEL</b> .....	<b>119</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	112	4.1 Juhtpaneeli ülevaade.....	119
1.2 Üldine ohutus.....	113	4.2 Ekraan.....	120
<b>2. OHUTUSJUHISED</b> .....	<b>114</b>	<b>5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST</b> .....	<b>121</b>
2.1 Paigaldamine.....	114	5.1 Esmane puhastamine .....	121
2.2 Elektriühendus.....	115	5.2 Esmakordne ühendamine.....	121
2.3 Kasutamine.....	116	5.3 Algne eelkuumutamine.....	121
2.4 Puhastus ja hooldus.....	117	<b>6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE</b> .....	<b>122</b>
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	117	6.1	
2.6 Sisevalgustus.....	117	Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid	122
2.7 Hooldus.....	118	6.2 Kuidas seada:	
2.8 Kõrvaldamine.....	118	Juhendatud kõpsetamine.....	122
<b>3. TOOTE KIRJELDUS</b> .....	<b>118</b>	6.3 Kõpsetusrežiimid.....	123
3.1 Üldine ülevaade.....	118	6.4 Notes on:Niiske kõpsetus	
3.2 Lisatarvikud.....	118	pöördõhuga.....	125

<b>7. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>125</b>	<b>11.3</b> Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....	136
7.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	125	<b>11.4</b> Puhastamise meeldetuletus.....	137
7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	126	<b>11.5</b> Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk s.....	137
<b>8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....</b>	<b>128</b>	<b>11.6</b> Kuidas asendada: lamp.....	138
8.1 Tarvikute sisestamine.....	128	<b>12. VEAOTSING.....</b>	<b>139</b>
8.2 Toidusensor.....	128	12.1 Mida teha, kui.....	140
8.3 Kuidas kasutada: Toidusensor....	129	12.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	140
<b>9. LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>130</b>	12.3 Hooldusandmed.....	141
9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud.....	130	<b>13. ENERGIATÖHUSUS.....</b>	<b>141</b>
9.2 Nuppude lukustus.....	130	13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele.....	141
9.3 Automaatne väljalülitus.....	131	13.2 Energia kokkuhoid.....	142
9.4 Jahutusventilaator.....	131	<b>14. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>143</b>
<b>10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>132</b>	14.1 Menüü.....	143
10.1 Soovitused söögivalmistamiseks.....	132	14.2 Alammenüü: Puhastamine.....	143
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga....	132	14.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	144
10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	133	14.4 Alammenüü: Seadistamine.....	144
10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele.....	133	14.5 Alammenüü: Hooldus.....	144
<b>11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>135</b>	<b>15. SEE ON LIHTNE!.....</b>	<b>145</b>
11.1 Märkused puhastamise kohta....	135	<b>16. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>146</b>
11.2 Kuidas eemaldada: restitoed ....	135		

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

---

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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



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

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma 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 kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

# OHUTUSJUHISED

---

- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljalavalgunud 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 tagaosaka kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaka laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisesehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskrivid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- 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 vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine



### HOIATUS!

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

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
  - mis tahes toidujäätmad, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub 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 krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkatttega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

## 2.6 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

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

# TOOTE KIRJELDUS

vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

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

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine



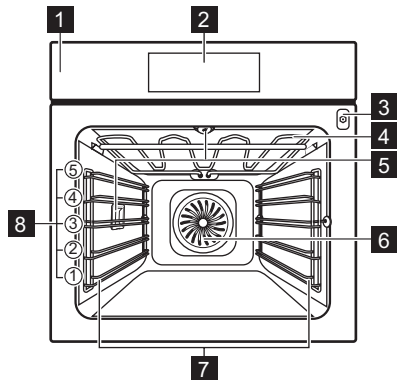
### HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

# 3. TOOTE KIRJELDUS

## 3.1 Üldine ülevaade

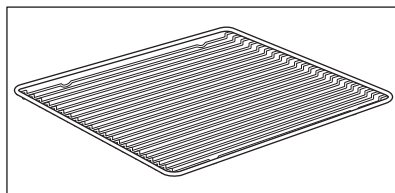


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Toidutermomeetri pesa
- 4 Kuumutuselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilaator
- 7 Riilutugi, eemaldatav
- 8 Riuli asendid

## 3.2 Lisatarvikud

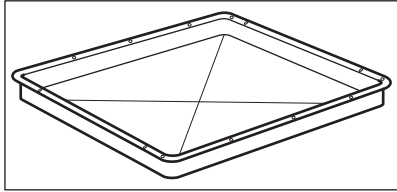
### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



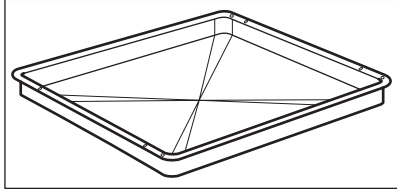
## Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



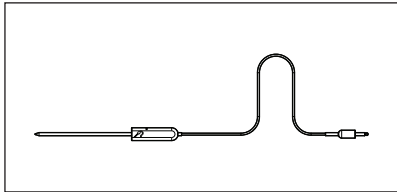
## Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



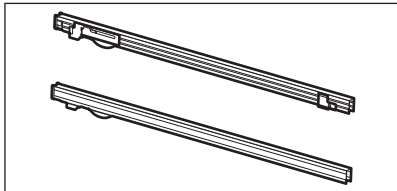
## Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



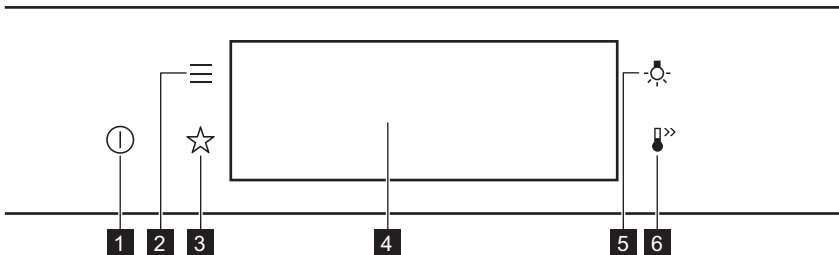
## Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.






## 4. JUHTPANEEL

### 4.1 Juhtpaneeli ülevaade

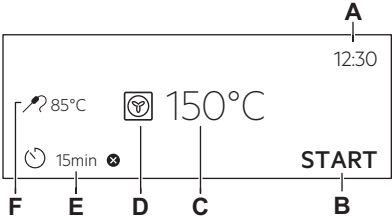


# JUHTPANEEL




<b>1</b>	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
<b>2</b>	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.
<b>3</b>	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
<b>4</b>	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
<b>5</b>	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
<b>6</b>	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

 <b>Vajutage</b>	 <b>Liikuge</b>	 <b>Vajutage ja hoidke</b>
Puudutage pinda sõrmeotsa-ga..	Libistage sõrmeots üle pinna.	Puudutage pinda 3 sekundit.

## 4.2 Ekraan






	Ekraan koos peamiste funktsioonidega. A. Kellaeg B. START/STOPP C. Temperatuur D. Küpsetusrežiimid E. Taimer F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)
--	--

### Ekraani indikaatorid

<b>Põhiindikaatorid</b> – ekraanil liikumiseks.			
OK Valiku või seade kinnitamiseks.	 Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.	 Viimase toimingu tühistamiseks.	 Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
<b>Helisignaal funktsiooni indikaatorid</b> – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.			



# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

 Funktsioon on sees.	 Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.	 Helisignaali on väljas.
<b>Taimeri indikaatorid</b>		
 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.	 Seade tühistamiseks.	




## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esmane puhastamine

		
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>
Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided seadmesse.


### 5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.



Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaageg.

### 5.3 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

<b>1. samm</b>	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
<b>2. samm</b>	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul töötada 1h.


# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

<b>3. samm</b>	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul töötada 15min.
 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.	

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

 <b>HOIATUS!</b> Vt ohutust käsitlevaid peatükke.
--

### 6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
<b>2. samm</b>	Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit  , et siseneda alammenüüsse.
<b>3. samm</b>	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: <b>OK</b> . Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
<b>4. samm</b>	Seatud: temperatuur. Vajutage: <b>OK</b> .
<b>5. samm</b>	Vajutage: <b>START</b> . Toidusensor - toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus.
STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.	
<b>6. samm</b>	Lülitage ahi välja.

### 6.2 Kuidas seada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri.



Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:







- Vähekiips või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
----------------	---------------------




2. samm	Vajutage: 
3. samm	Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
4. samm	Valige toit või toidu tüüp.
5. samm	Vajutage: START.

## 6.3 Küpsetusrežiimid







### TAVALINE



Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.

## MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 Gratineerimine	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Soojashoidmine</p>	Toidu soojashoidmiseks.
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

## 6.4 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.


## 7. KELLA FUNKTSIOONID


### 7.1 Kella funktsioonide kirjeldus


Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

## 7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seada kella	
1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage: Kellaaeg.
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Tegevuse lõpp.
6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Viitkäivitus.
6. samm	Valige väärtus.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Kuidas pikendada küpsetusaega
Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.
Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu <b>+1 min</b> .

Taimerisätete muutmine	
1. samm	Vajutage:  .
2. samm	Seadke taimeriväärtus.
3. samm	Vajutage: OK.
Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.	

## 8. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

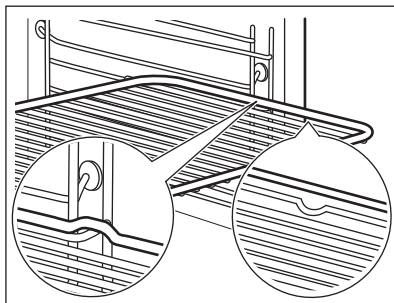
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Tarvikute sisestamine

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

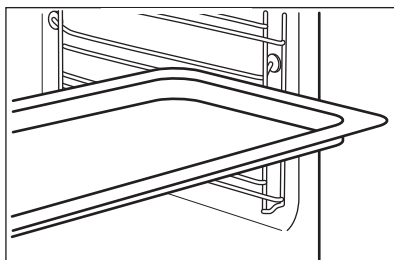
#### Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele.



#### Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresist riiuliraami juhtsoonte vahele.



### 8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

#### Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

#### Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

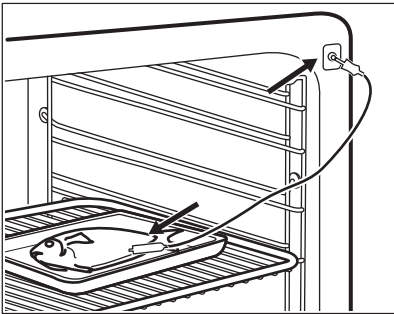
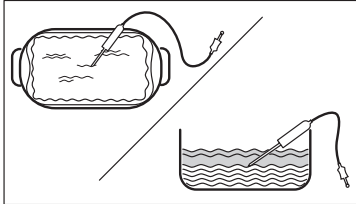

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.




Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.

## 8.3 Kuidas kasutada: Toidusensor

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
<b>3. samm</b>	Sisestamine: Toidusensor.
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>	<b>Vormiroog</b>
Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.	Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroo keskossa. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonist käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.
	
<b>4. samm</b>	Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
<b>5. samm</b>	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
<b>6. samm</b>	● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal.</li> <li>• Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal ja ahi lõpetab töö.</li> </ul>




# LISAFUNKTSIOONID

<b>7. samm</b>	Tehke valik ja vajutage järjest: <b>OK</b> , et liikuda põhikuvale.
<b>8. samm</b>	Vajutage: <b>START</b> . Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
<b>9. samm</b>	Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.  <b>HOIATUS!</b> Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

## 9. LISAFUNKTSIOONID

### 9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

<b>1. samm</b>	Lülitage seade sisse.
<b>2. samm</b>	Valige sobiv seade.
<b>3. samm</b>	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
<b>4. samm</b>	Valige: Salvesta praegused seaded.
<b>5. samm</b>	Vajutage nuppu <b>+</b> , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage <b>OK</b> .
 – vajutage, et seade lähtestada.  – vajutage, et seade tühistada.	

### 9.2 Nuppude lukustus



See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

<b>1. samm</b>	Lülitage seade sisse.
----------------	-----------------------

<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim
<b>3. samm</b>	☆, 🌡️ – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

### 9.3 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, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

### 9.4 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


<p>Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.</p> <p>Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.</p> <p>Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.</p> <p>Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.</p>

### 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooteid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Muretaignaküp-sised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	15 - 25

## 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud






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

			
<b>Pitsapann</b>	<b>Küpsetusnõu</b>	<b>Portsjoninõu</b>	<b>Pirukavorm</b>
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm 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






# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 °C	 min	
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 riulitasandit.





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

Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		 °C	 min	
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!

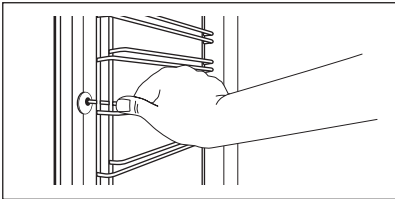
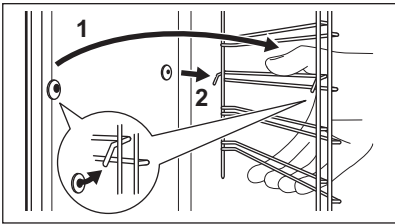
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Märkused puhastamise kohta

 <b>Puhastusvahendid</b>	Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.
 <b>Igapäevane kasutamine</b>	<p>Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.</p> <p>Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.</p>
 <b>Lisatarvikud</b>	<p>Pärast igit kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.</p> <p>Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.</p>

### 11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

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

## 11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



### HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.




### ETTEVAATUST!

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

### Enne 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.
---	--	--

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi sisse.	Vajutage nappu:  / Puhastamine.	Valige puhastusrežiim.
Funktsioon	Puhastusrežiim	Kestus
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kerge puhastamine	1 h



Pürolüüspuhastamine, tavaline	Tavaline puhastamine	1 h 30 min
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Põhjalik puhastamine	3 h

ⓘ Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud. Ärge kasutage ahju seni, kuni ukseeluküsimbol kaob ekraanilt.

### Kui puhastamine lõpeb:

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

## 11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

## 11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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



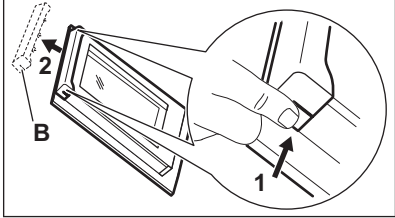
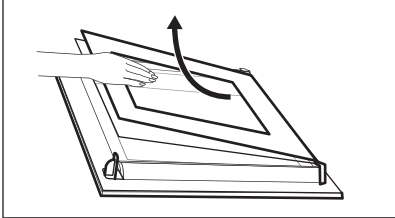
**HOIATUS!**  
Uks on raske.



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

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

# PUHASTUS JA HOOLDUS

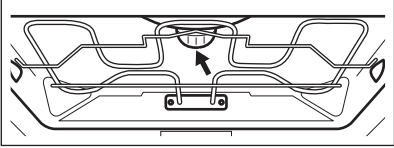
<b>3. samm</b>	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale.	
<b>4. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltilt küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
<b>5. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
<b>6. samm</b>	Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	
<b>7. samm</b>	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
<b>8. samm</b>	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.	
<b>9. samm</b>	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.	

## 11.6 Kuidas asendada: lamp

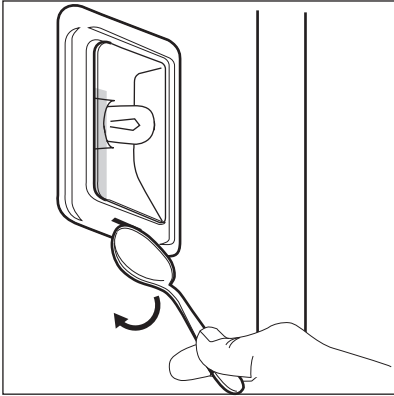
	<b>HOIATUS!</b> Elektrilöögi oht! Lamp võib olla kuum.
--	--

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 lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.	
4. samm	Paigaldage klaaskate.	

## Küljelamp

1. samm	Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.	
2. samm	Klaaskatte eemaldamiseks kasutage kitsast, nööri otsaga eset (nt teelusikat).	
3. samm	Puhastage klaaskate.	
4. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.	
5. samm	Paigaldage klaaskate.	
6. samm	Paigaldage vasakpoolne riulitugi.	




## 12. VEAOTSING






### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 12.1 Mida teha, kui...

 <b>Seade ei lülitu sisse või ei kuumene</b>	
 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell, vaadake üksikasju Kella funktsioonid peatükis, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.
Seadme uks ei ole korralikult kinni.	sulgege uks täielikult.
Kaitse on vallandunud.	tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriку poole.
Seade Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



 <b>Komponendid</b>	
 <b>Kirjeldus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

## 12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
C2 - Toidusensor on seadme sees, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Võtke välja Toidusensor.
C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Sulgege uks.
F111 - Toidusensor ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage pistik Toidusensor täies ulatuses pistikupessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

### 12.3 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 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630
Energiatõhususe indeks	61.2

Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

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

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

### 14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 3 h.

## 14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui valik on sisse lülitatud Lapselukk ilmub seadme sisselülitamisel ekraanile tekst. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Kui see valik on sisse lülitatud ja seade on välja lülitatud, siis on seadme uks lukustatud. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadmfunktsiooniga.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

## 14.4 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

## 14.5 Alammenüü: Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468








Alammenüü	Kirjeldus
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

## 15. SEE ON LIHTNE!




### Enne esimest kasutamist tuleb seada:

Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Kellaeg
------	-----------------	------------	-------------	---------



### Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

 SEES / VÄL- JAS	 Menüü	 Lemmikud	 Taimer	 Toidusensor	START / STOP
---	--	---	---	--	-----------------

### Seadme töölepanek

Kiirkäivitus	Lülitage seade sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega.	1. samm	2. samm	3. samm
		Vajutage ja hoidke all:  .	 ... – valige sobiv funktsioon.	Vajutage: START .
Kiirväljalülitus	Lülitage seade välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	 – vajutage ja hoidke, kuni seade lülitub välja.		




### Alustage küpsetamist

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 – vajutage seadme sisselülitamiseks.	 ... – valige küpsetusrežiim.	°C – Seadke temperatuur.	OK – vajutage kinnitamiseks.	START – vajutage küpsetamise alustamiseks.

# SEE ON LIHTNE!

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada

Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:

Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage:  .	Vajutage:  .	Vajutage:  Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.



Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

### 10% lõpuabi

Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min.**

## 16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmekäitlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmekäitlusse 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](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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


## 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

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>148</b>	<b>4. BANDEAU DE COMMANDE.....</b>	<b>156</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	149	4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....	156
1.2 Sécurité générale.....	149	4.2 Affichage.....	157
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>151</b>	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....</b>	<b>158</b>
2.1 Installation.....	151	5.1 Nettoyage initial .....	158
2.2 Branchement électrique.....	152	5.2 Première connexion.....	158
2.3 Utilisation.....	152	5.3 Préchauffage initial.....	158
2.4 Entretien et Nettoyage.....	153	<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>159</b>
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	154	6.1 Comment régler Modes de cuisson.....	159
2.6 Éclairage interne.....	154	6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	159
2.7 Service.....	154	6.3 Modes de cuisson.....	160
2.8 Mise au rebut.....	155	6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	162
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>155</b>		
3.1 Vue d'ensemble.....	155		
3.2 Accessoires.....	155		

# INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>162</b>	<b>11.3</b> Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	172
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	162	<b>11.4</b> Nettoyage conseillé.....	173
7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge.....	163	<b>11.5</b> Comment démonter et installer : Port e.....	174
<b>8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....</b>	<b>164</b>	<b>11.6</b> Comment remplacer : Éclairage	175
8.1 Insertion des accessoires.....	164	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>176</b>
8.2 Sonde de cuisson.....	165	12.1 Que faire si.....	176
8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson.....	165	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	177
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>167</b>	12.3 Données de maintenance.....	178
9.1 Comment enregistrer : Mes programmes.....	167	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>178</b>
9.2 Verrouillage des touches.....	167	13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique.....	178
9.3 Arrêt automatique.....	167	13.2 Économie d'énergie.....	179
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	168	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>180</b>
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>168</b>	14.1 Menu .....	180
10.1 Recommandations de cuisson... 168		14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	180
10.2 Chaleur Tournante Humide.....	168	14.3 Sous-menu pour : Options.....	181
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....	169	14.4 Sous-menu pour : Configuration	181
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	170	14.5 Sous-menu pour : Service.....	181
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>171</b>	<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>182</b>
11.1 Remarques concernant le nettoyage.....	171	<b>16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>183</b>
11.2 Comment retirer : Supports de grille .....	172		

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

## 1.2 Sécurité générale

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

## INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Vis de montage	4x25 mm
----------------	---------

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.



- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



## **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

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

## **2.4 Entretien et Nettoyage**



## **AVERTISSEMENT!**

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

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

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.6 Éclairage interne



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut



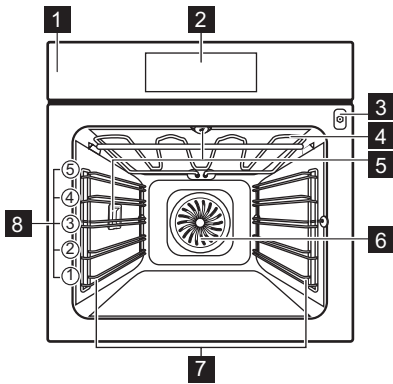
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

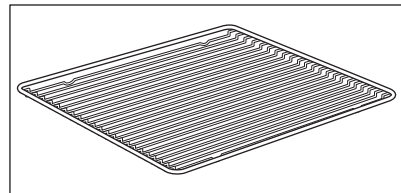


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Élément chauffant
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

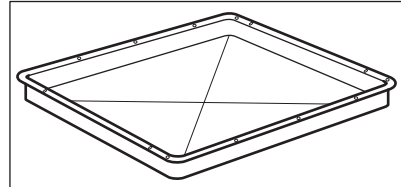
#### Grille métallique

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



#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.

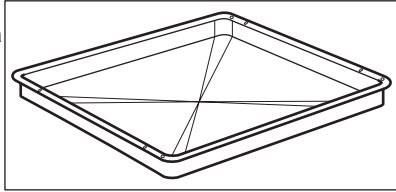


# BANDEAU DE COMMANDE

---

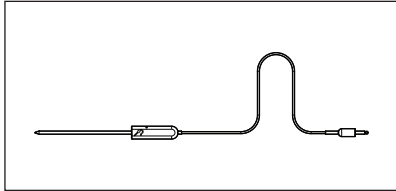
## Plat à rôtir

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



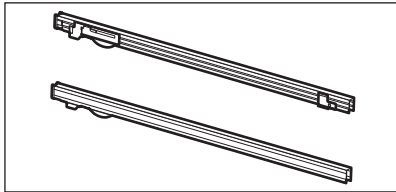
## Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



## Rails télescopiques

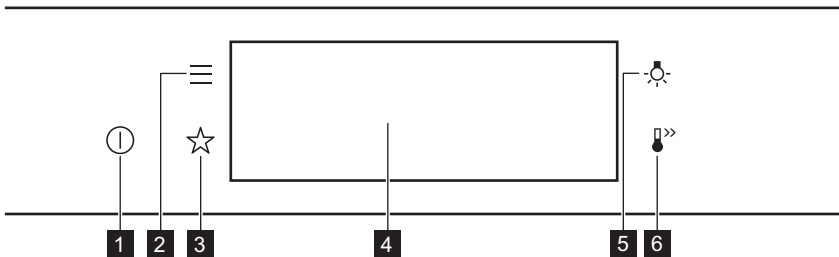
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.



## 4. BANDEAU DE COMMANDE




---

### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

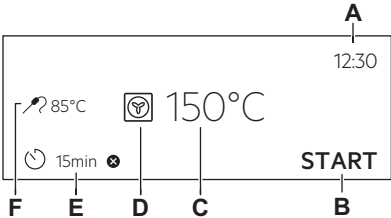


<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b>	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.




<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

		
<b>Appuyez sur la touche</b>	<b>Déplacez</b>	<b>Maintenez la touche</b>
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.






## 4.2 Affichage

	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Heure actuelle</li> <li>B. DEMARRER/ARRETER</li> <li>C. Température</li> <li>D. Modes de cuisson</li> <li>E. Minuteur</li> <li>F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)</li> </ul>
---	---

### Voyants de l'affichage

<b>Indicateurs de base</b> - pour naviguer dans l'affichage.			
<p><b>OK</b></p> <p>Pour confirmer la sélection/le réglage.</p>	<p></p> <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p>	<p></p> <p>Pour annuler la dernière action.</p>	<p></p> <p>Pour activer et désactiver les options.</p>
<p><b>Son alarme indicateurs de fonction</b> - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.</p>			

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.
<b>Voyants du minuteur</b>		
 Pour régler la fonction : Départ différé.	 Pour annuler le réglage.	




## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

		
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.


### 5.2 Première connexion



L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.


### 5.3 Préchauffage initial

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


<b>Étape 1</b>	Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
<b>Étape 2</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 h.

<b>Étape 3</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 min.
<p> Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.</p>	

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

	<b>AVERTISSEMENT!</b> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
--	--

### 6.1 Comment régler Modes de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : <b>OK</b> . L'écran affiche : température.
<b>Étape 4</b>	Réglage : température. Appuyez sur <b>OK</b> .
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>START</b> . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
<b>Étape 6</b>	Éteignez le four.

### 6.2 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.



Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :







- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.
----------------	-----------------------------------




<b>Étape 2</b>	Appuyez sur  .
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
<b>Étape 4</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur START .

## 6.3 Modes de cuisson







### FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.





Mode de cuisson	Application
 <p><b>Chauffage inférieur</b></p>	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
 <p><b>Cuisson du pain</b></p>	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 <p><b>Levée de pâte/pain</b></p>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

## PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 <p><b>Stérilisation</b></p>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <p><b>Déshydratation</b></p>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 <p><b>Chauffe-plats</b></p>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <p><b>Décongélation</b></p>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <p><b>Gratiner</b></p>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 <p><b>Cuisson basse température</b></p>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

---

Mode de cuisson	Application
 <b>Maintien au chaud</b>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <b>Chaleur Tournante Humide</b>	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.

## 6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

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

# 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE


---


## 7.1 Description des fonctions de l'horloge


Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur : vous pouvez l'activer et le désactiver.

## 7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur Heure actuelle.
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ●.
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .

# UTILISATION DES ACCESSOIRES

---

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Départ différé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson	
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.	
Appuyez sur <b>+1min</b> pour prolonger le temps de cuisson.	

Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur : ⌚.
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

---

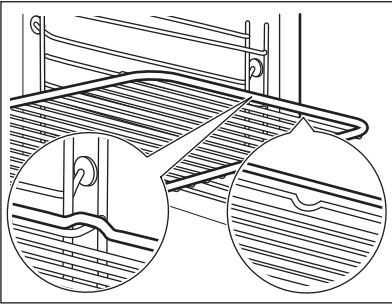
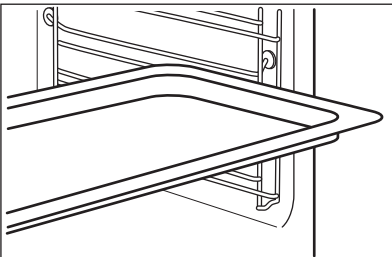


### AVERTISSEMENT!

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.

<p><b>Grille métallique:</b> Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.</p>	
<p><b>Plateau de cuisson / Plat à rôtir:</b> Poussez la plaque entre les rails du support de grille.</p>	

## 8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Température du four : 120 °C minimum.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>La température au cœur.</p>

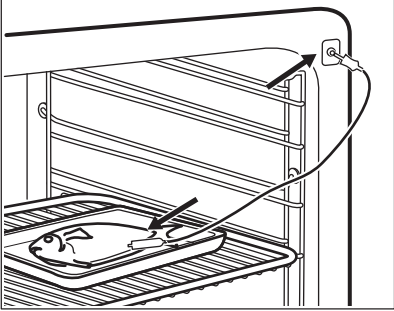
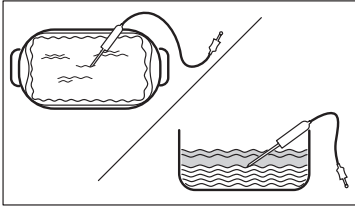

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
<p>Les ingrédients doivent être à température ambiante.</p>	<p>Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.</p>	<p>Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.</p>


Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

## 8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

<p><b>Étape 1</b></p>	<p>Mettez en fonctionnement le four.</p>
-----------------------	--

# UTILISATION DES ACCESSOIRES




<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.	
<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.	
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>	
<p>Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.</p>	<p>Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.</p>	
		
<b>Étape 4</b>	Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.	
<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.	
<b>Étape 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • - appuyez pour définir l'option préférée :</li> <li>• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.</li> <li>• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.</li> </ul>	
<b>Étape 7</b>	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : <b>OK</b> pour accéder à l'écran principal.	
<b>Étape 8</b>	Appuyez sur <b>START</b> . 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.	

<b>Étape 9</b>	Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four.  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <b>AVERTISSEMENT!</b>            Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.         </div>
----------------	--

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



### 9.1 Comment enregistrer : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

<b>Étape 1</b>	Allumez l'appareil.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur OK.
 - appuyez pour réinitialiser le réglage.  - appuyez pour annuler le réglage.	

### 9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.



<b>Étape 1</b>	Allumez l'appareil.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 3</b>	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

### 9.3 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.

# CONSEILS

---

 (°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, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

## 9.4 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. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

## 10.2 Chaleur Tournante Humide

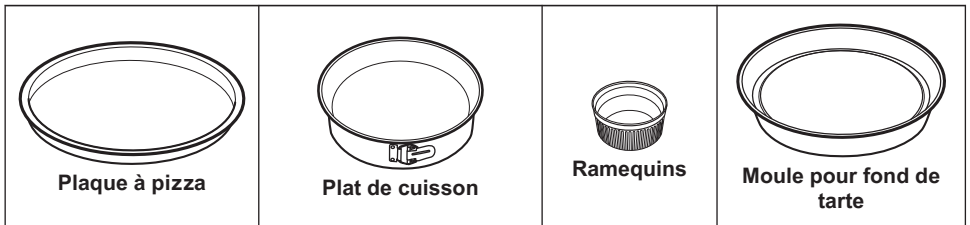
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.



		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

### 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.



# CONSEILS






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

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE





Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

		 min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4


## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE




### AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

 <b>Agent nettoyant</b>	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.

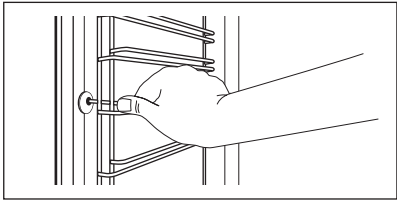
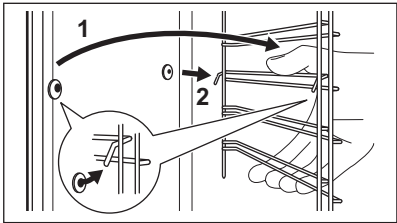
# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 <b>Utilisation quotidienne</b>	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.

 <b>Accessoires</b>	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Comment retirer : Supports de grille


Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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

## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse


Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

	<b>AVERTISSEMENT!</b> Risque de brûlure.
--	---

	<b>ATTENTION!</b> 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.
--	--	---

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Nettoyage léger	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Nettoyage complet	3 h

**i** Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

**STOP** - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.  
N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.

## Une fois le nettoyage terminé :

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

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

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



### AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.



### ATTENTION!

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

<b>Étape 1</b>	Ouvrez entièrement la porte.	
<b>Étape 2</b>	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
<b>Étape 3</b>	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.	
<b>Étape 4</b>	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.	
<b>Étape 5</b>	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
<b>Étape 6</b>	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
<b>Étape 7</b>	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
<b>Étape 8</b>	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	

<b>Étape 9</b>	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.
----------------	---

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

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

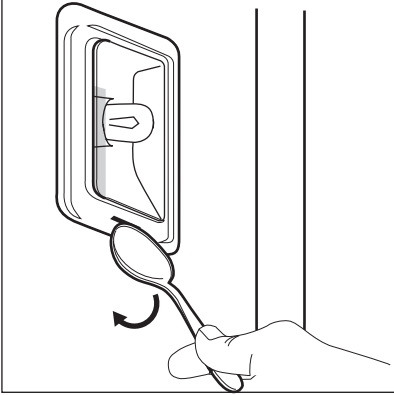
### Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Lampe supérieure

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

## Lampe latérale

<b>Étape 1</b>	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.	
<b>Étape 2</b>	Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.	
<b>Étape 3</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 4</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 5</b>	Installez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 6</b>	Installez le support d'étagère gauche.	

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...



**L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas**



**Cause probable**



**Solution**

L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.




L'horloge n'est pas réglée.




Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.





 <b>L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil Sécurité enfants s'allume.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

 <b>Composants</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Solution</b>
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.



Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
C2 - la Sonde de cuisson est dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Sortez la Sonde de cuisson.
C3 - la porte n'est pas correctement fermée pendant Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

 Code et description	 Solution
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

## 12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630
Indice d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09kWh/cycle

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

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.

# STRUCTURE DES MENUS

---

## 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

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

### 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 3 h.

## 14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque l'option est activée, et l'appareil est éteint, la porte de l'appareil est verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## 14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## 14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468

# C'EST SIMPLE !

Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

## 15. C'EST SIMPLE !




Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	----------------

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	---	---	---	---	--------------

Pour commencer à utiliser l'appareil

<b>Démarrage rapide</b>	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
<b>Arrêt rapide</b>	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson



<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>	<b>Étape 4</b>	<b>Étape 5</b>
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

## Pour lancer la cuisson

①	☐ ...	°C	OK	START
- appuyer pour allumer l'appareil.	- sélectionnez le mode de cuisson.	- réglez la température.	- appuyez pour confirmer.	- appuyez pour démarrer la cuisson.

## Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.



## Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

### Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min.**

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



**FR**



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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



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

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



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

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

## 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

---

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>185</b>	<b>3.2 Zubehör.....</b>	<b>192</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	185	<b>4. BEDIENFELD.....</b>	<b>193</b>
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	186	4.1 Überblick – Bedienfeld.....	193
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>187</b>	4.2 Display.....	194
2.1 Montage.....	187	<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b>	<b>195</b>
2.2 Elektrischer Anschluss.....	188	5.1 Erste Reinigung .....	195
2.3 Gebrauch.....	189	5.2 Erste Verbindung.....	195
2.4 Reinigung und Pflege.....	190	5.3 Erstes Vorheizen.....	195
2.5 Pyrolytische Reinigung.....	190	<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>195</b>
2.6 Innenbeleuchtung.....	191	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	196
2.7 Wartung.....	191	6.2 Einstellung: Koch-Assistent.....	196
2.8 Entsorgung.....	191	6.3 Ofenfunktionen.....	196
<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>192</b>	6.4 Hinweise zum:Feuchte Umluft....	198
3.1 Gesamtansicht.....	192		



<b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>199</b>	<b>11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen....</b>	<b>211</b>
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.....	199	<b>11.5 Aus- und Einbau: Tür.....</b>	<b>211</b>
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	199	<b>11.6 Austausch: Lampe.....</b>	<b>213</b>
<b>8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....</b>	<b>201</b>	<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>214</b>
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	201	12.1 Was zu tun ist, wenn .....	214
8.2 Temperatursensor.....	202	12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	215
8.3 Benutzung: Temperatursensor....	202	12.3 Service-Daten.....	216
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>204</b>	<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>216</b>
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	204	13.1 Produktinformation und	
9.2 Tastensperre.....	204	Produktinformationsblatt gemäß den EU-	
9.3 Automatische Abschaltung.....	205	Verordnungen zu Umweltdesign und	
9.4 Kühlgebläse.....	205	Energiekennzeichnung.....	216
<b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>206</b>	13.2 Energiesparen.....	217
10.1 Garempfehlungen.....	206	<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>218</b>
10.2 Feuchte Umluft.....	206	14.1 Menü.....	218
10.3 Feuchte Umluft -		14.2 Untermenü für: Reinigung.....	218
Empfohlenes Zubehör.....	207	14.3 Untermenü für: Optionen.....	219
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	207	14.4 Untermenü für: Setup.....	219
<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>209</b>	14.5 Untermenü für: Service.....	219
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	209	<b>15. DAS IST GANZ EINFACH!.....</b>	<b>220</b>
11.2 Entfernen: Einhängegitter .....	209	<b>16. INFORMATIONEN ZUR</b>	
11.3 Benutzung:		<b>ENTSORGUNG.....</b>	<b>221</b>
Pyrolytische Reinigung.....	210		

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

---

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

## 2. SICHERHEITSSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die 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 Schanks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
- Füllen Sie kein Wasser 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!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolytische Reinigung



### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle 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 Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

## 2.6 Innenbeleuchtung



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

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

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung

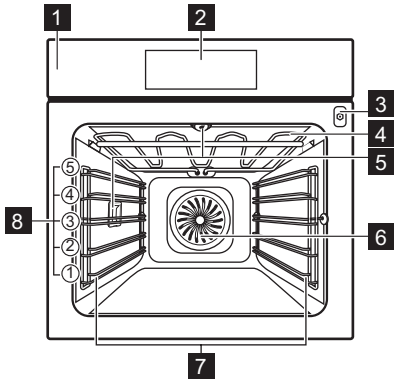


**WARNUNG!**  
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht

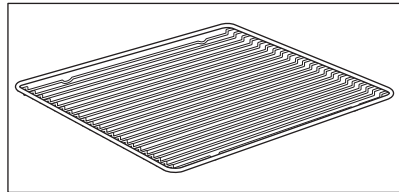


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Buchse für den Temperatursensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

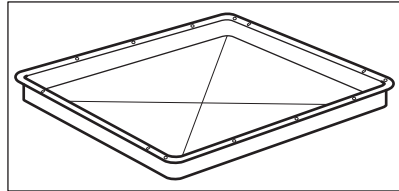
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



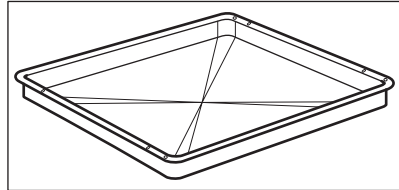
#### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



#### Brat- und Fettpfanne

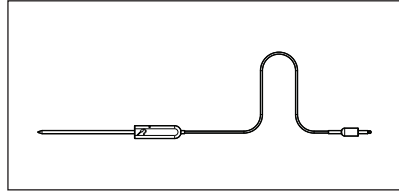
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.





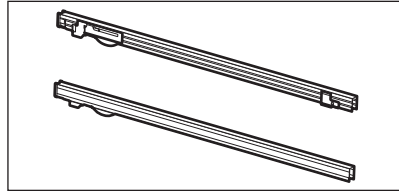
## Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



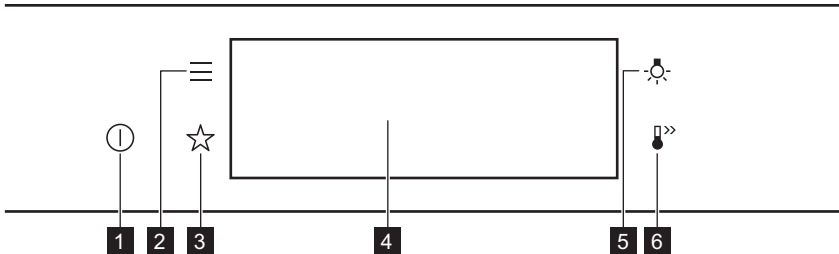
## Teleskopschienen

Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.




## 4. BEDIENFELD

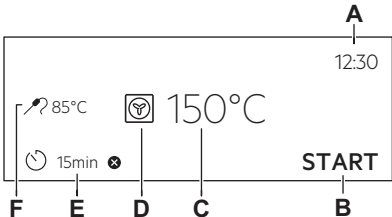
### 4.1 Überblick – Bedienfeld



<b>1</b>	EIN / AUS	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
<b>3</b>	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
<b>4</b>	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
<b>5</b>	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
<b>6</b>	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

 <p><b>Drücken Sie</b></p>	 <p><b>Wischen</b></p>	 <p><b>Gedrückt halten</b></p>
<p>Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.</p>	<p>Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.</p>	<p>Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.</p>

## 4.2 Display

	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Uhrzeit</li> <li>B. START/STOP</li> <li>C. Temperatur</li> <li>D. Ofenfunktionen</li> <li>E. Kurzzeitwecker</li> <li>F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)</li> </ul>
---	--

### Display-Anzeigen

<p><b>Grundlegende Anzeigen</b> - Navigieren im Display.</p>			
<p><b>OK</b> Bestätigen der Auswahl / Einstellung.</p>	<p><b>&lt;</b> Zurückblättern um eine Menüebene.</p>	<p><b>↶</b> Rückgängig machen der letzten Aktion.</p>	<p><b>☑</b> Ein- und Ausschalten der Optionen.</p>
<p><b>Alarmsignal Funktionsanzeigen</b> – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.</p>			
<p><b>🔔</b> Die Funktion ist eingeschaltet.</p>	<p><b>🔔 STOP</b> Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.</p>	<p><b>🔔</b> Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.</p>	
<p><b>Timer-Anzeigen</b></p>			
<p><b>🕒</b> Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.</p>	<p><b>⊗</b> Abbrechen der Einstellung.</p>		

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung




<p><b>Schritt 1</b></p>	<p><b>Schritt 2</b></p>	<p><b>Schritt 3</b></p>
<p>Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.</p>	<p>Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.</p>	<p>Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.</p>

### 5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

### 5.3 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

<p><b>Schritt 1</b></p>	<p>Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.</p>
<p><b>Schritt 2</b></p>	<p>Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 1 Std lang eingeschaltet.</p>
<p><b>Schritt 3</b></p>	<p>Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 15 Min lang eingeschaltet.</p>
<p> Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.</p>	


## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion  , um das Untermenü aufzurufen.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: <b>OK</b> . Das Display zeigt: Temperatur.
<b>Schritt 4</b>	Temperatur einstellen. Drücken Sie: <b>OK</b> .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Kochens anschließen.
Drücken Sie <b>STOP</b> , um die Ofenfunktion auszuschalten	
<b>Schritt 6</b>	Schalten Sie den Backofen aus.

## 6.2 Einstellung: Koch-Assistent



Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor










Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr









<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: <b>START</b> .

## 6.3 Ofenfunktionen

## STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 <p>Grill</p>	<p>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.</p>
 <p>Heißluftgrillen</p>	<p>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.</p>
 <p>Heißluft</p>	<p>Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.</p>
 <p>Tiefkühlgerichte</p>	<p>Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze</p>	<p>Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.</p>
 <p>Pizzastufe</p>	<p>Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.</p>
 <p>Unterhitze</p>	<p>Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.</p>
 <p>Brot backen</p>	<p>Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.</p>
 <p>Gärstufe</p>	<p>Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.</p>

## SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Einkochen</b>	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 <b>Dörren</b>	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 <b>Teller wärmen</b>	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 <b>Auftauen</b>	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 <b>Überbacken</b>	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken
 <b>Niedertemperaturgaren</b>	Für zarte, saftige Braten.
 <b>Warmhalten</b>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <b>Feuchte Umluft</b>	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.

### 6.4 Hinweise zum: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwacht die Einschaltdauer der Funktion. Uptimer – du kannst ihn ein- und ausschalten.


### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie: Uhrzeit.
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.


# UHRFUNKTIONEN

---


## Einstellen der Gardauer

<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: <b>OK</b> .

## Auswählen der Option „Ende“

<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## Verzögerung des Starts des Garvorgangs

<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.



Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie den Wert.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.
Drücken Sie <b>+1min</b> , um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen	
<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie: ☺.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie den Timerwert ein.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: OK.
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



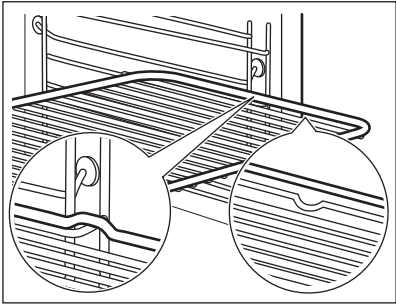
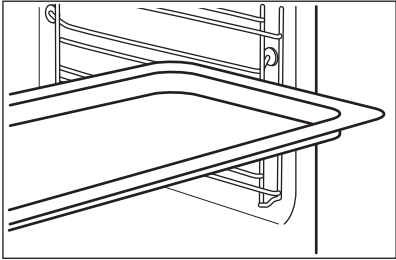
### WARNUNG!

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.

# VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

<p><b>Kombirost:</b> Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.</p>	
<p><b>Backblech / Auflauffanne:</b> Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	

## 8.2 Temperatursensor

Temperatursensor – misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
<p>°C Backofentemperatur: mindestens 120 °C.</p>	<p> Die Backofentemperatur.</p>

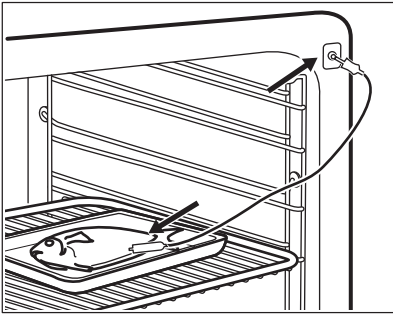
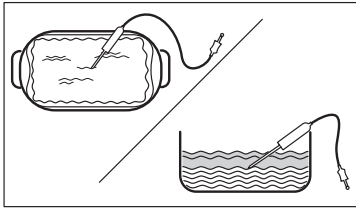



Für beste Garergebnisse:		
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

## 8.3 Benutzung: Temperatursensor


<p><b>Schritt</b> 1</p>	Schalten Sie den Backofen ein.
-----------------------------	--------------------------------

# VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
<b>Schritt 3</b>	Einsetzen: Temperatursensor.
<b>Fleisch, Geflügel und Fisch</b>	<b>Auflauf</b>
Führen Sie die Spitze des Temperatursensor in der Mitte und am dicksten Teil des Fleischstücks oder Fisches ein. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor im Gericht befindet.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor genau in der Mitte des Auflaufs ein. Temperatursensor sollte während des Backens richtig positioniert sein. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zur Unterstützung des Silikongriffs des Temperatursensor. Die Spitze des Temperatursensor darf den Boden einer Backform nicht berühren.
	
<b>Schritt 4</b>	Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse vorne am Ofen. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie  , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
<b>Schritt 6</b>	Drücken Sie  , um die bevorzugte Option einzustellen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alarmsignal – Der Signalton ertönt, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.</li> <li>• Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Der Signalton ertönt und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.</li> </ul>
<b>Schritt 7</b>	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt:  , um den Hauptbildschirm aufzurufen.

# ZUSATZFUNKTIONEN

---




<b>Schritt 8</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
<b>Schritt 9</b>	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>WARNUNG!</b> Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.</div>

## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

---

### 9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie das Gerät ein.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie <b>+</b> , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie <b>OK</b> .
 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.  – zum Abbrechen der Einstellung drücken.	

### 9.2 Tastensperre



Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie das Gerät ein.
------------------	-----------------------------

<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
<b>Schritt 3</b>	☆, 🔌 – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

## 9.3 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, Ende, Niedertemperaturgaren.

## 9.4 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.

Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

### 10.2 Feuchte Umluft


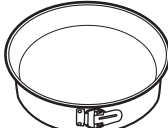


Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pi- kant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (Min.)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

## 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.

			
<b>Pizzapfanne</b>	<b>Backform</b>	<b>Förmchen</b>	<b>Tortenbodenform</b>
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






# TIPPS UND HINWEISE

		 °C	 Min	
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, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		 °C	 Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill  
Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.  
Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



		 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.

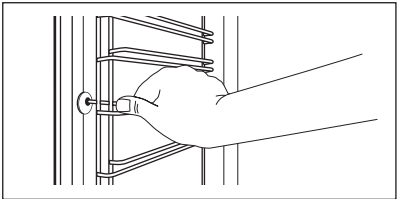
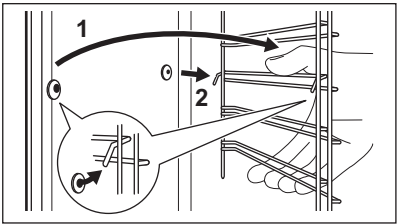
### 11.1 Hinweise zur Reinigung

 <b>Reinigungs- mittel</b>	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.
 <b>Täglicher Ge- brauch</b>	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.
 <b>Zubehör</b>	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 Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

# REINIGUNG UND PFLEGE

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
<b>Schritt 2</b>	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
<b>Schritt 4</b>	Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.	

## 11.3 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.
---	--	---

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen ein.	Drücken Sie:  /Reinigung.	Wählen Sie den Reinigungsmodus.
Option	Reinigungsmodus	Dauer
Pyrolytische Reinigung, kurz	Leichte Reinigung	1 h

Pyrolytische Reinigung, normal	Normale Reinigung	1 h 30 min
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Gründliche Reinigung	3 h

 Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

**STOP** - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.  
Verwenden Sie den Backofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

### 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.
---	--	--

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



### **WARNUNG!**

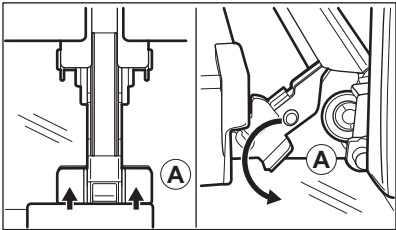
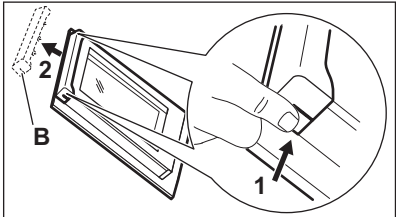
Die Tür ist schwer.



### **VORSICHT!**

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
<b>Schritt 2</b>	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
<b>Schritt 3</b>	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.	
<b>Schritt 4</b>	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
<b>Schritt 5</b>	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
<b>Schritt 6</b>	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
<b>Schritt 7</b>	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
<b>Schritt 8</b>	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
<b>Schritt 9</b>	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.	

## 11.6 Austausch: Lampe



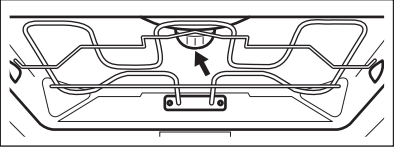
### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

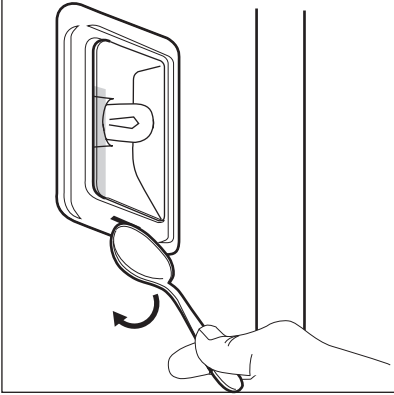
### Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 4</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung an.	

## Seitenlampe

<b>Schritt 1</b>	Entfernen Sie die linke Regalstütze, um an die Lampe zu gelangen.	
<b>Schritt 2</b>	Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.	
<b>Schritt 3</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 4</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 5</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung an.	
<b>Schritt 6</b>	Montieren Sie die linke Regalstütze.	




## 12. FEHLERSUCHE









### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

 <b>Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembeseitigung</b>
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen:“ Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.



 <b>Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembesehung</b>
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

 <b>Komponenten</b>	
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Problembesehung</b>
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.



Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

## 12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Problembesehung</b>
C2 – der Temperatursensor befindet sich im Innern des Geräts während Pyrolytische Reinigung.	Nehmen Sie den Temperatursensor.
C3 – Die Tür ist nicht richtig geschlossen während Pyrolytische Reinigung.	Schließen Sie die Tür.
F111 – Temperatursensor wurde nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie Temperatursensor vollständig in die Steckdose.

# ENERGIEEFFIZIENZ

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Problembesehung</b>
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

## 12.3 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.

<b>Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:</b>	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

# 13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09kWh/Programm



Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, 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**

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

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.

# MENÜSTRUKTUR

---

## 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

Menüpunkt		Anwendung
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

### 14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Gerät
Pyrolytische Reinigung, kurz	Dauer: 1 h.
Pyrolytische Reinigung, normal	Dauer: 1 h 30 min.
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Dauer: 3 h.

## 14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Wenn die Option aktiviert und das Gerät ausgeschaltet ist, ist die Gerätetür verriegelt. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

## 14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

## 14.5 Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468

# DAS IST GANZ EINFACH!






Untermenü	Beschreibung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

## 15. DAS IST GANZ EINFACH!




**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:**

Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	---------




**Machen Sie sich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:**

 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Kurzzeitwecker	 Temperatursensor	START / STOP
--	---	--	---	---	--------------

### Erste Schritte

<b>Schnellstart</b>	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>
		Halten Sie gedrückt:  .	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
<b>Schnellabschaltung</b>	Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	 – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		

### Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	 ... – Wählen Sie die Ofenfunktion.	 – Einstellung der Temperatur.	OK – Zur Bestätigung drücken.	START – Zum Starten des Garvorgangs drücken.

**Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.**

**Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:**

Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie: ⌚.	Drücken Sie: ☰.	Drücken Sie: ✂.	Wählen Sie die Speise.

**Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer**

**10% Finish Assist**

Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.

Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1Min.**

## 16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

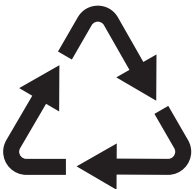
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Verreiber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber 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 Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber 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 Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

# ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

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



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



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


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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....224</b>	<b>3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... 231</b>
1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων.....224	3.1 Γενική επισκόπηση..... 231
1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια.....225	3.2 Αξεσουάρ.....231
<b>2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....227</b>	<b>4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....232</b>
2.1 Εγκατάσταση..... 227	4.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων.....232
2.2 Ηλεκτρική σύνδεση..... 228	4.2 Οθόνη.....233
2.3 Χρήση.....228	<b>5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....234</b>
2.4 Φροντίδα και καθαρισμός.....229	5.1 Αρχικός καθαρισμός ..... 234
2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός.....230	5.2 Πρώτη σύνδεση.....234
2.6 Εσωτερικός φωτισμός.....230	5.3 Αρχική προθέρμανση.....234
2.7 Σέρβις.....230	<b>6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....235</b>
2.8 Απόρριψη.....231	6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης.....235

6.2 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια.....	235	11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών .....	248
6.3 Προγράμματα.....	236	11.3 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός Καθαρισμός.....	249
6.4 Σημειώσεις για: Υγρός Θερμός Αέρας .....	238	11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού.....	250
<b>7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....</b>	<b>238</b>	11.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα.....	250
7.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού	238	11.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.....	251
7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.....	239	<b>12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....</b>	<b>252</b>
<b>8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....</b>	<b>240</b>	12.1 Τι να κάνετε αν.....	253
8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ.....	240	12.2 Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικοί σφάλματος.....	253
8.2 Αισθ. Φαγητού.....	241	12.3 Δεδομένα σέρβις.....	254
8.3 Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού..	241	<b>13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....</b>	<b>254</b>
<b>9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....</b>	<b>243</b>	13.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ.....	254
9.1 Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα.....	243	13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας.....	255
9.2 Κλειδωμα πλήκτρων.....	243	<b>14. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ.....</b>	<b>256</b>
9.3 Αυτόματη απενεργοποίηση.....	244	14.1 Μενού.....	256
9.4 Ανεμιστήρας ψύξης.....	244	14.2 Υπομενού για : Καθαρισμός.....	257
<b>10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....</b>	<b>244</b>	14.3 Υπομενού για : Επιλογές.....	257
10.1 Συστάσεις μαγειρέματος.....	244	14.4 Υπομενού για : Ρύθμιση.....	257
10.2 Υγρός Θερμός Αέρας.....	244	14.5 Υπομενού για : Σέρβις.....	258
10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ.....	245	<b>15. ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!.....</b>	<b>258</b>
10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών.....	246	<b>16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....</b>	<b>260</b>
<b>11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....</b>	<b>247</b>		
11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό... 248			

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

---

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες



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

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

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό της συσκευής.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.
- Η ενσωματωμένη μονάδα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις σταθερότητας του DIN 68930.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος 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 στίβες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
  - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
  - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## **2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα**



## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. 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 σαρώων, πλευρικών σαρώων 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 πυρολυτικός καθαρισμός είναι λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας που μπορεί να απελευθερώσει αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και υλικά κατασκευής. Γι' αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται να κάνουν τα εξής:
  - να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε πυρολυτικό καθαρισμό.
  - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από την αρχική προθέρμανση.
- Μη χύνετε και μη βάζετε νερό στην πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια και μετά από τον πυρολυτικό καθαρισμό, για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στα τζάμια.
- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται όπως περιγράφηκε από όλους τους πυρολυτικούς φούρνους / υπολείμματα μαγειρέματος, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.
- Κρατήστε μικρά κατοικίδια μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και ύστερα από τον πυρολυτικό καθαρισμό και την αρχική προθέρμανση. Τα μικρά κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά και τα ερπετά) μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις μεταβολές της θερμοκρασίας και στις εκπεμπόμενες αναθυμιάσεις.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, ταψιών, μαχαιροπήρουνων, κ.λπ. μπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας όλων των πυρολυτικών φούρνων, ενώ μπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.

## 2.6 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

## 2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.8 Απόρριψη



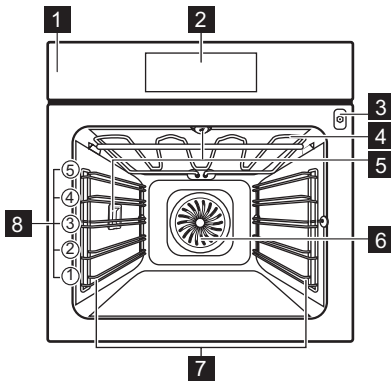
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

## 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 3.1 Γενική επισκόπηση

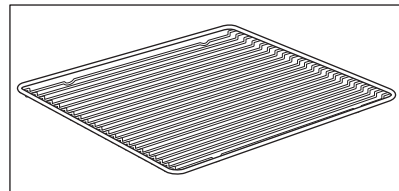


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 4 Αντίσταση
- 5 Λαμπτήρας
- 6 Ανεμιστήρας
- 7 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 8 Θέσεις ραφιού

### 3.2 Αξεσουάρ

#### Μεταλλική σχάρα

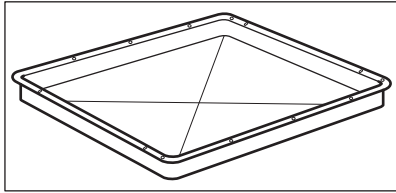
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

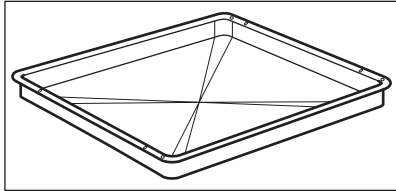
## Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



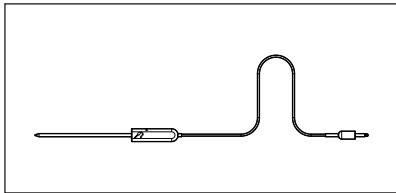
## Ταψί ψησίματος / γκριλ

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



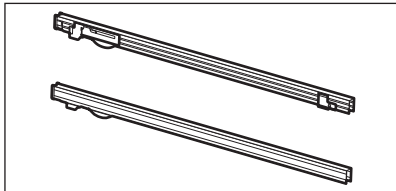
## Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



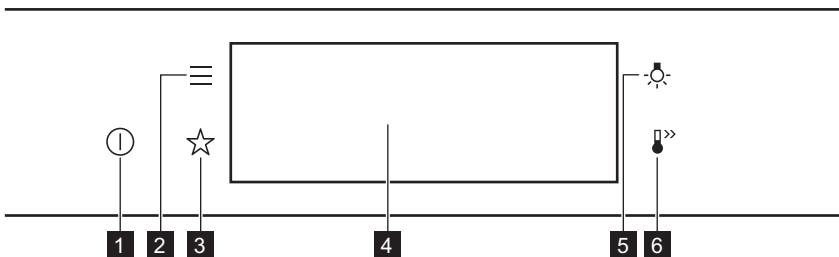
## Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.





# 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

## 4.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

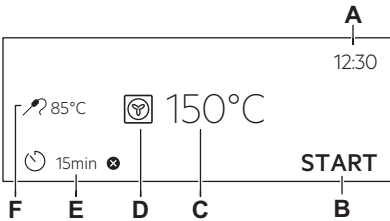








<b>1</b>	ON / OFF	Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
<b>2</b>	Μενού	Παραθέτει τις λειτουργίες της συσκευής.
<b>3</b>	Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
<b>4</b>	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
<b>5</b>	Διακόπτης λαμπτήρα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
<b>6</b>	Ταχεία προθέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.

		
<b>Πιέστε το κουμπί</b>	<b>Μετακινήστε</b>	<b>Πιέστε παρατεταμένα</b>
Αγγίξτε την επιφάνεια με την άκρη του δακτύλου.	Σύρετε το δάκτυλο στην επιφάνεια.	Αγγίξτε την επιφάνεια για 3 δευτερόλεπτα.

## 4.2 Οθόνη






	<p>Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.</p> <p>A. Ωρα B. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ C. Θερμοκρασία D. Προγράμματα θέρμανσης E. Χρονοδιακόπτης F. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)</p>
--	---

### Ενδείξεις οθόνης

<b>Βασικές ενδείξεις</b> - για την πλοήγηση στην οθόνη.			
			
Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.	Για αναίρεση της προηγούμενης ενέργειας.	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.

# ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ

**Ηχητική προειδοποίηση Ενδείξεις λειτουργίας** - μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται το σήμα.

 Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.	 Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Το μαγείρεμα σταματά αυτόματα.	 Η ηχητική προειδοποίηση είναι απενεργοποιημένη.
<b>Ενδείξεις χρονοδιακόπτη</b>		
 Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονοκαυστέρηση έναρξης.	 Για ακύρωση της ρύθμισης.	




## 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Αρχικός καθαρισμός

		
<b>Βήμα 1</b>	<b>Βήμα 2</b>	<b>Βήμα 3</b>
Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών από τη συσκευή.	Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.	Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών στη συσκευή.

### 5.2 Πρώτη σύνδεση



Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.

Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Ωρα.

### 5.3 Αρχική προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

<b>Βήμα 1</b>	Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.
---------------	---

<b>Βήμα 2</b>	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.
<b>Βήμα 3</b>	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπ.
<p><b>ⓘ</b> Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.</p>	


## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

<b>Βήμα 1</b>	Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Η οθόνη προβάλλει το προεπιλεγμένο πρόγραμμα.
<b>Βήμα 2</b>	Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος  για να μεταβείτε στο υπομενού.
<b>Βήμα 3</b>	Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: <b>OK</b> . Η οθόνη εμφανίζει: θερμοκρασία.
<b>Βήμα 4</b>	Ρύθμιση: θερμοκρασία. Πατήστε: <b>OK</b> .
<b>Βήμα 5</b>	Πιέστε: <b>START</b> . Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
<p><b>STOP</b> - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.</p>	
<b>Βήμα 6</b>	Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

### 6.2 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια



Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:

- Αυτομ. Προγρ. Βάρους.
- Αισθ. Φαγητού







Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:




- Λίγο ψημένο ή Λιγότερο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο ή Περισσότερο

<b>Βήμα 1</b>	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
<b>Βήμα 2</b>	Πιέστε: 
<b>Βήμα 3</b>	Πιέστε:  . Εισαγάγετε: Μαγείρεμα με βοήθεια.
<b>Βήμα 4</b>	Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.
<b>Βήμα 5</b>	Πιέστε: START .







## 6.3 Προγράμματα



### ΒΑΣΙΚΟ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 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.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κудωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 <b>Κάτω Θέρμανση</b>	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 <b>Ψήσιμο Ψωμιού</b>	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.
 <b>Φούσκωμα ζύμης</b>	Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας της ζύμης και διατηρεί τη ζύμη ελαστική.

## ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 <b>Διατήρηση</b>	Για τη διατήρηση λαχανικών (π.χ. τουρσί).
 <b>Αποξήρανση</b>	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.
 <b>Ζέσταμα πιάτων</b>	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 <b>Απόψυξη</b>	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 <b>Ογκρατέν</b>	Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 <b>Χαμηλή Θερμοκρασία</b>	Για την προετοιμασία τρυφερών, ζουμερών ψητών.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 <p><b>Διατήρηση Θερμότητας</b></p>	Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό.
 <p><b>Υγρός Θερμός Αέρας</b></p>	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .

## 6.4 Σημειώσεις για: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας . Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

# 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


## 7.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού


Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρόνος μαγειρέματος	Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Μέγιστη διάρκεια 23 h 59 min.
Τέλος ενέργειας	Για ρύθμιση των ενεργειών όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει.
Χρονοκαθυστερήση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
Παράταση Χρόνου	Για την επέκταση του χρόνου μαγειρέματος.
Υπενθύμιση	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ.. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Παρακολουθεί τη διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Χρονοδιακόπτης λειτουργίας - μπορείτε να τον ενεργοποιήσετε και να τον απενεργοποιήσετε.


## 7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Πώς να ρυθμίσετε το ρολόι	
<b>Βήμα 1</b>	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
<b>Βήμα 2</b>	Πιέστε: Ωρα.
<b>Βήμα 3</b>	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: OK.


Πώς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος	
<b>Βήμα 1</b>	Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
<b>Βήμα 2</b>	Πιέστε:  .
<b>Βήμα 3</b>	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: OK.

Πώς να ορίσετε την επιλογή τέλους	
<b>Βήμα 1</b>	Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
<b>Βήμα 2</b>	Πιέστε:  .
<b>Βήμα 3</b>	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
<b>Βήμα 4</b>	Πατήστε: ● ● ● .
<b>Βήμα 5</b>	Πιέστε: Τέλος ενέργειας.
<b>Βήμα 6</b>	Επιλέξτε τις προτιμώμενες: Τέλος ενέργειας.
<b>Βήμα 7</b>	Πιέστε: OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Πώς να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης του μαγειρέματος	
Βήμα 1	Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε:  .
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Βήμα 4	Πατήστε: ● ● ● .
Βήμα 5	Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.
Βήμα 6	Επιλέξτε την τιμή.
Βήμα 7	Πιέστε: OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Πώς να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος
Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα.
Πιέστε το <b>+1 min</b> για να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Πώς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη	
Βήμα 1	Πιέστε:  .
Βήμα 2	Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.
Βήμα 3	Πιέστε: OK.
Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.	

## 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



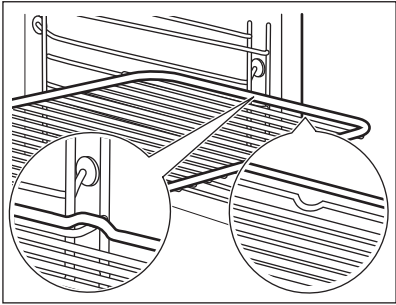
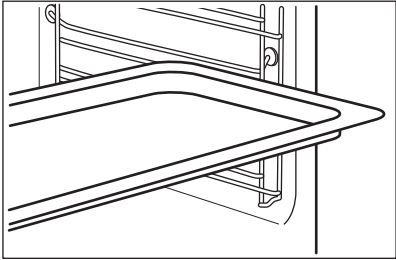
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ


Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.



<p><b>Μεταλλική σχάρα:</b> Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .</p>	
<p><b>Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:</b> Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.</p>	

## 8.2 Αισθ. Φαγητού

Αισθ. Φαγητού - μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Η θερμοκρασία φούρνου τουλάχιστον 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.</p>

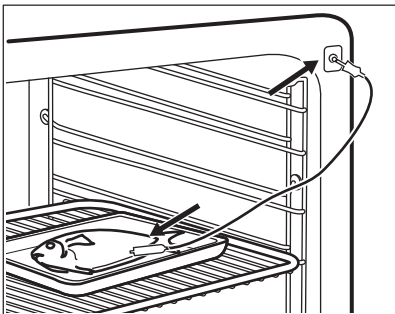
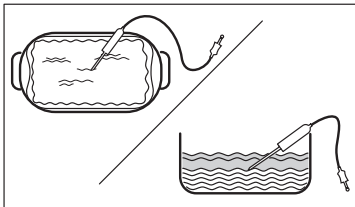

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:		
<p>Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.</p>	<p>Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.</p>	<p>Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.</p>


Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου που ρυθμίσατε.

## 8.3 Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

<b>Βήμα 1</b>	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
---------------	---------------------------

# ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ




<b>Βήμα 2</b>	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
<b>Βήμα 3</b>	Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.
<b>Κρέας, πουλερικά και ψάρι</b>	<b>Γάστρα</b>
Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.	Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στερεό υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Το άκρο του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα ενός σκεύους ψησίματος.
	
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.
<b>Βήμα 5</b>	 - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.
<b>Βήμα 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:</li><li>• Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα.</li><li>• Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και ο φούρνος σταματά.</li></ul>
<b>Βήμα 7</b>	Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα: <b>OK</b> για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.

<b>Βήμα 8</b>	Πιέστε: START . Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.
<b>Βήμα 9</b>	Αφαιρέστε Αισθ. Φαγητού το βύσμα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!</b> Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος αν Αισθ. Φαγητού υπερθερμανθεί. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό. </div>

## 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



### 9.1 Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα ζεστάματος, διάρκεια μαγειρέματος, θερμοκρασία ή λειτουργία καθαρισμού. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 3 αγαπημένες ρυθμίσεις.

<b>Βήμα 1</b>	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
<b>Βήμα 2</b>	Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
<b>Βήμα 3</b>	Πατήστε:  . Επιλέξτε: Αγαπημένα.
<b>Βήμα 4</b>	Επιλέξτε: Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
<b>Βήμα 5</b>	Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα. Πιέστε το OK.
<p> - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση.</p> <p> - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.</p>	

### 9.2 Κλείδωμα πλήκτρων



Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή του προγράμματος.

<b>Βήμα 1</b>	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
<b>Βήμα 2</b>	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
<b>Βήμα 3</b>	 ,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επαναλάβετε το βήμα 3.

## 9.3 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, Τέλος, Χαμηλή Θερμοκρασία.

## 9.4 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

# 10. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

## 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος








Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Η συσκευή σας μπορεί να φήγει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σάκρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια. Για περισσότερες προτάσεις μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε τις Συμβουλές Μαγειρέματος, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής.

## 10.2 Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

		 (°C)		 (Λεπ.)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	15 - 25
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	160	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	140	2	15 - 25
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25

## 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	 ΛΕΠΤ	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 60	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	45 - 60	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	55 - 65	1
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 35	2
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	140	25 - 35	2

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - μπισκότα






Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

		 °C	 ΛΕΠΤ
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 30

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

		 °C	 ΛΕΠΤ
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30





Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

		 °C	 ΛΕΠΤ	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	2 / 4
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	25 - 35	1 / 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 55	2 / 4
Μηλόπιτα, 1 βαθύ ταψί/ φόρμα ανά σχάρα (Ø 20 cm)	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2 / 4

Γκριλ

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

		 ΛΕΠΤ	
Τοστ	Γκριλ	1 - 2	5
Βοδινή μπιριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περά- σει ο μισός χρόνος	Γκριλ	24 - 30	4


## 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ





### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

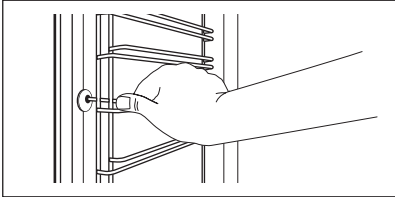
 <b>Προϊόντα Καθαρισμού</b>	Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
	Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
	Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

 <b>Καθημερινή Χρήση</b>	Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
	Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.

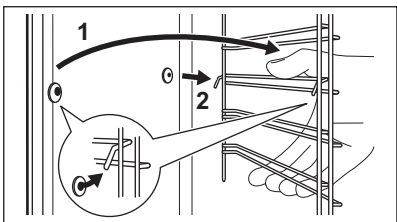
 <b>Αξεσουάρ</b>	Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
	Μην καθαρίζετε τα αντικολητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

## 11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

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



<b>Βήμα 3</b>	Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.	
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.	

## 11.3 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.
--	--	--

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ενεργοποιήστε τον φούρνο.	Πιέστε:  / Καθαρισμός.	Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού.
<b>Επιλογή</b>	<b>Λειτουργία καθαρισμού</b>	<b>Διάρκεια</b>
Πυρολυτικός καθαρισμός, σύντομος	Ελαφρύς καθαρισμός	1 h
Πυρολυτικός καθαρισμός, κανονικός	Κανονικός καθαρισμός	1 h 30 min

# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Πυρολυτικός καθαρισμός, έντονος	Σχολαστικός καθαρισμός	3 h
<b>i</b> Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί σε υψηλότερη ταχύτητα.		
STOP - πιάστε για να διακόψετε τη διαδικασία καθαρισμού πριν ολοκληρωθεί. Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο μέχρι να σβήσει από την οθόνη το σύμβολο κλειδώματος της πόρτας.		

## 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.
--	--	--

## 11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πυρολυτικός Καθαρισμός.

## 11.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

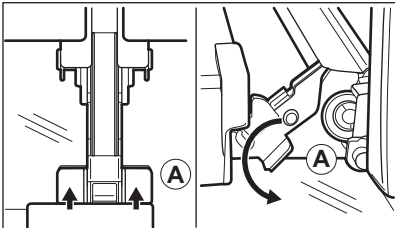
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

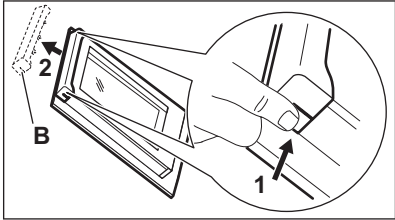
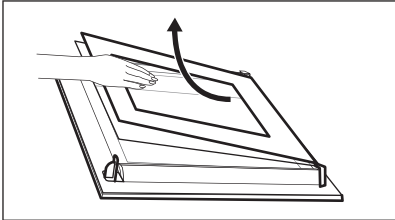


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Η πόρτα είναι βαριά.



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

<b>Βήμα 1</b>	Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.	
<b>Βήμα 2</b>	Ανασηκώστε και πιάστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.	

<b>Βήμα 3</b>	Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.	
<b>Βήμα 4</b>	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
<b>Βήμα 5</b>	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
<b>Βήμα 6</b>	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.	
<b>Βήμα 7</b>	Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
<b>Βήμα 8</b>	Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.	
<b>Βήμα 9</b>	Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.	

## 11.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

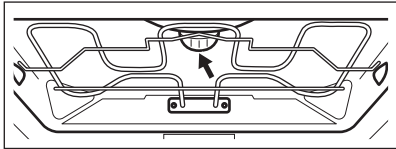
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

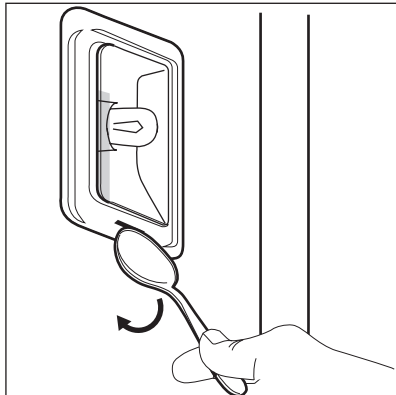
<b>Βήμα 1</b>	<b>Βήμα 2</b>	<b>Βήμα 3</b>
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

## Επάνω λαμπτήρας

<b>Βήμα 1</b>	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.	
<b>Βήμα 2</b>	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.	
<b>Βήμα 3</b>	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.	
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.	

## Πλαϊνός λαμπτήρας

<b>Βήμα 1</b>	Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.	
<b>Βήμα 2</b>	Χρησιμοποιήστε ένα στενό, μη αιχμηρό αντικείμενο (π.χ. ένα κουτάλακι) για να αφαιρέσετε το γυάλινο κάλυμμα.	
<b>Βήμα 3</b>	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.	
<b>Βήμα 4</b>	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.	
<b>Βήμα 5</b>	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.	
<b>Βήμα 6</b>	Τοποθετήστε το αριστερό στήριγμα σχαρών.	




## 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ






### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 12.1 Τι να κάνετε αν...

 <b>Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται</b>	
 <b>Πιθανή αιτία</b>	 <b>Αντιμετώπιση</b>
Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι, για λεπτομέρειες ανατρέξτε Λειτουργίες ρολογιού στην ενότητα, Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.
Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε εντελώς την πόρτα.
Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
Η συσκευή Κλειδ. ασφ. για παιδ. έχει ενεργοποιηθεί.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μενού», Υπομενού για: Επιλογές.



 <b>Εξαρτήματα</b>	
 <b>Περιγραφή</b>	 <b>Αντιμετώπιση</b>
Ο λαμπτήρας έχει καεί.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα, για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθάρισμα», Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.

Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.

## 12.2 Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικό σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Σε αυτή την ενότητα θα βρείτε τη λίστα των προβλημάτων που μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.

# ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

 Κωδικός και περιγραφή	 Αντιμετώπιση
C2 - ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται στο εσωτερικό της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας Πυρολυτικός Καθαρισμός.	Βγάλτε τη Αισθ. Φαγητού.
C3 - η πόρτα δεν έχει κλείσει πλήρως κατά τη διάρκεια της λειτουργίας Πυρολυτικός Καθαρισμός.	Κλείστε την πόρτα.
F111 - ο Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Συνδέστε πλήρως το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην πρίζα.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

## 12.3 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 ΑΠΟΔΟΣΗ

**13.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,**

Όνομα προμηθευτή	AEG
------------------	-----

Ταυτότητα μοντέλου	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61,2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1,09kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0,52kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	71l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με Διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

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**

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

## **Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο**

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγέτε τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

## **Υγρός Θερμός Αέρας**

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

# 14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ

## 14.1 Μενού

Στοιχείο μενού		Εφαρμογή
Μαγείρεμα με βοήθεια		Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.
Καθαρισμός		Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού.
Αγαπημένα		Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
Επιλογές		Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
Ρυθμίσεις	Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.



## 14.2 Υπομενού για : Καθαρισμός

Υπομενού	Εφαρμογή
Πυρολυτικός καθαρισμός, σύντομος	Διάρκεια: 1 h.
Πυρολυτικός καθαρισμός, κανονικός	Διάρκεια: 1 h 30 min.
Πυρολυτικός καθαρισμός, έντονος	Διάρκεια: 3 h.

## 14.3 Υπομενού για : Επιλογές

Υπομενού	Εφαρμογή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής. Όταν η επιλογή είναι ενεργοποιημένη, το κείμενο Κλειδ. ασφ. για παιδ. εμφανίζεται στην ένδειξη όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή. Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά. Όταν η επιλογή είναι ενεργοποιημένη και η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, η πόρτα της συσκευής είναι κλειδωμένη. Η πρόσβαση στον χρονοδιακόπτη, η απομακρυσμένη λειτουργία και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμα με την επιλογή ενεργοποιημένη.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Είναι διαθέσιμη μόνο για μερικές από τις λειτουργίες της συσκευής.
Ένδειξη Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το ρολόι.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

## 14.4 Υπομενού για : Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.

# ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!

Υπομενού	Περιγραφή
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για: ①.
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Ωρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

## 14.5 Υπομενού για : Σέρβις






Υπομενού	Περιγραφή
Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
Έκδοση λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

## 15. ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!


Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής:

Γλώσσα	Φωτεινότητα Οθόνης	Ήχοι Πλήκτρων	Ένταση Βομβητή	Ωρα
--------	--------------------	---------------	----------------	-----


Εξοικειωθείτε με τα βασικά εικονίδια στο χειριστήριο και στην οθόνη:

 ON / OFF	 Μενού	 Αγαπημένα	 Χρονοδιακόπτης	 Αισθ. Φαγητού	START / STOP
---	--	--	---	--	--------------

## Αρχίστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή



<b>Γρήγορη έναρξη</b>	Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ξεκινήστε το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και τον χρόνο του προγράμματος.	<b>Βήμα 1</b>	<b>Βήμα 2</b>	<b>Βήμα 3</b>
		Πιέστε παρατεταμένα: ①.	 ... - επιλέξτε την προτιμώμενη λειτουργία.	Πιέστε: START .
<b>Γρήγορη Απενεργοποίηση</b>	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, οποιαδήποτε οθόνη ή μήνυμα σε οποιαδήποτε στιγμή.	① - πιέστε το παρατεταμένα μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή.		

## Ξεκινήστε το μαγείρεμα

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
① - πιέστε το για να ενεργοποιηθεί η συσκευή.	 ... - επιλέξτε το πρόγραμμα.	°C - ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	OK - πιέστε για επιβεβαίωση.	START - πιέστε για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

## Μάθετε πώς να μαγειρεύετε γρήγορα

Χρησιμοποιήστε τα αυτόματα προγράμματα για να μαγειρέψετε ένα φαγητό γρήγορα με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις:

Μαγείρεμα με βοήθεια	Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
	Πατήστε: ①.	Πιέστε:  .	Πιέστε:  Μαγείρεμα με βοήθεια.	Επιλέξτε το φαγητό.

## Χρησιμοποιήστε τις γρήγορες λειτουργίες για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος



### Βοηθός ολοκλήρωσης 10%

Χρησιμοποιήστε τον Βοηθό Ολοκλήρωσης 10% για να προσθέσετε επιπλέον χρόνο όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος.

Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το **+1λεπ.**

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>262</b>	<b>3. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>269</b>
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	263	3.1 Általános áttekintés.....	269
1.2 Általános biztonság.....	263	3.2 Tartozékok.....	269
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>264</b>	<b>4. KEZELŐPANEL.....</b>	<b>270</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	264	4.1 A kezelőpanel áttekintése.....	270
2.2 Elektromos csatlakozás.....	265	4.2 Kijelző.....	271
2.3 Használat.....	266	<b>5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>272</b>
2.4 Ápolás és tisztítás.....	267	5.1 Kezdeti tisztítás.....	272
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	267	5.2 Első csatlakoztatás.....	272
2.6 Belső világítás.....	268	5.3 Kezdeti előmelegítés.....	272
2.7 Szolgáltatások.....	268	<b>6. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>272</b>
2.8 Ártalmatlanítás.....	268	6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók..	273

6.2	Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés.....	273	11.2	Hogyan távolítsa el: Polctartók .	286
6.3	Sütőfunkciók.....	273	11.3	Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás.....	286
6.4	Megjegyzések:Konvekciós levegő (nedves).....	275	11.4	Tisztítás emlékeztető.....	287
7.	<b>ÓRAFUNKCIÓK.....</b>	<b>276</b>	11.5		
7.1	Órafunkciók leírása.....	276		Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	287
7.2	Hogyan állítsa be: Órafunkciók....	276	11.6	Hogyan cserélje: Lámpa.....	289
8.	<b>TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....</b>	<b>278</b>	12.	<b>HIBAE LHÁRÍTÁS.....</b>	<b>290</b>
8.1	Tartozékok behelyezése.....	278	12.1	Mi a teendő, ha .....	290
8.2	Húshőmérő szenzor.....	279	12.2	Hogyan kezelje: Hibakódok.....	290
8.3	Használata: Húshőmérő szenzor.	279	12.3	A szerviz számára szükséges adatok.....	291
9.	<b>TOVÁBBI FUNKCIÓK.....</b>	<b>280</b>	13.	<b>ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>291</b>
9.1	Hogyan mentheti: Kedvencek.....	280	13.1	Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkezési Szabályzatának megfelelően.....	291
9.2	Funkciózár.....	281	13.2	Energiatakarékosság.....	292
9.3	Automatikus kikapcsolás.....	281	14.	<b>A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....</b>	<b>293</b>
9.4	Hűtőventilátor.....	282	14.1	Menü.....	293
10.	<b>HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....</b>	<b>282</b>	14.2	Almenü ehhez: Tisztítás.....	293
10.1	Sütési javaslatok.....	282	14.3	Almenü ehhez: Egyéb funkciók.	294
10.2	Konvekciós levegő (nedves).....	282	14.4	Almenü ehhez: Beállítás.....	294
10.3	Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	283	14.5	Almenü ehhez: Servíz.....	294
10.4	Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	283	15.	<b>EGYSZERŰ!.....</b>	<b>295</b>
11.	<b>ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>285</b>	16.	<b>KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.</b>	<b>296</b>
11.1	Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban.....	285			

## 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 fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: 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.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

- 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 tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (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 lábbelít.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy 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.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat 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. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, 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:

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- 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 üvegelemek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

## 2.6 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

## 2.7 Szolgáltatások

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

## 2.8 Ártalmatlanítás



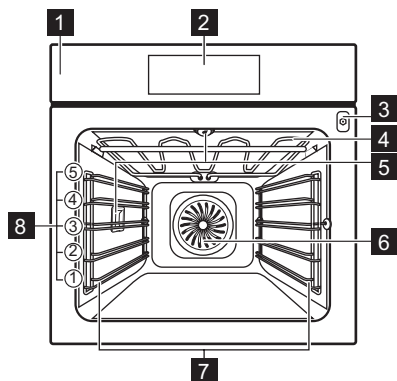
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

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

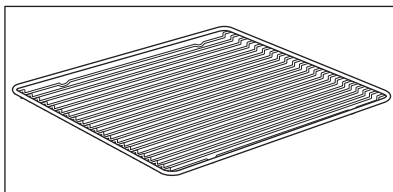


- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelző
- 3** Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 4** Fűtőbetét
- 5** Lámpa
- 6** Ventilátor
- 7** Polctartó, eltávolítható
- 8** Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

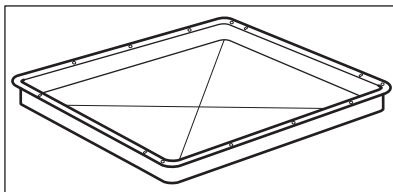
#### Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



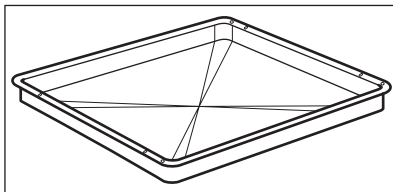
#### Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



#### Mély tepsi

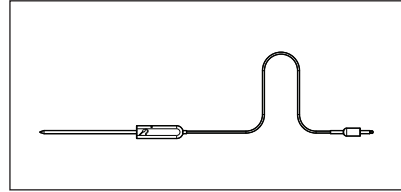
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



# KEZELŐPANEL

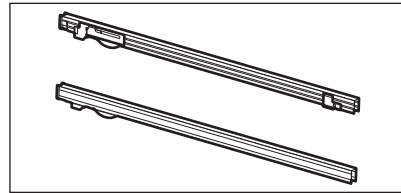
## Hűshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



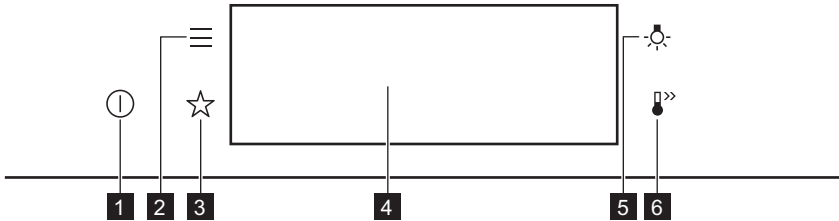
## Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



## 4. KEZELŐPANEL

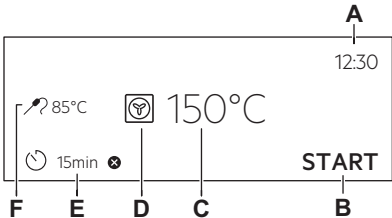
### 4.1 A kezelőpanel áttekintése












<b>1</b>	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
<b>2</b>	Menü	A készülékfunkciók listázása.
<b>3</b>	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
<b>4</b>	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
<b>5</b>	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
<b>6</b>	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

 <p><b>Nyomja meg a</b></p>	 <p><b>Áthelyezés</b></p>	 <p><b>Tartsa nyomva</b></p>
<p>Érintse meg ujjhegygel a felületet.</p>	<p>Húzza végig az ujját a felületen.</p>	<p>Érintse meg a felületet 3 másodpercre.</p>

## 4.2 Kijelző

	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Pontos idő</li> <li>B. START/LEÁLLÍTÁS</li> <li>C. Hőmérséklet</li> <li>D. Sütőfunkciók</li> <li>E. Időzítő</li> <li>F. Hűhőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)</li> </ul>
---	--

### Kijelző visszajelzői

<p><b>Alapvető visszajelzők</b> - a kijelzőn való mozgáshoz.</p>			
 <p>Választás / beállítás megerősítése.</p>	 <p>Visszalépés egy szinttel a menüben.</p>	 <p>Az utolsó művelet visszavonása.</p>	 <p>A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.</p>
<p><b>Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők</b> - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.</p>			
 <p>A funkció be van kapcsolva.</p>	 <p>A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.</p>	 <p>A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.</p>	
<p><b>Időzítő visszajelzők</b></p>			
 <p>A funkció beállítása: Késleltetett indítás.</p>	 <p>A beállítás törlése.</p>		

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

<b>1. lépés</b>	<b>2. lépés</b>	<b>3. lépés</b>
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.	Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.	Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

### 5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Pontos idő.

### 5.3 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

<b>1. lépés</b>	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
<b>2. lépés</b>	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 1 óra hosszúra működni a sütőt.
<b>3. lépés</b>	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 15perc hosszúra 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 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: <b>OK</b> . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. Húshőmérő szenzor - a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

## 6.2 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor










Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább









1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót.

## 6.3 Sütőfunkciók

## HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Grill</b>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
 <b>Infrasütés</b>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <b>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</b>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés.
 <b>Fagyasztott ételek</b>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <b>Alsó + felső sütés</b>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <b>Pizza funkció</b>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <b>Alsó sütés</b>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <b>Kenyér</b>	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 <b>Tészta kelesztés</b>	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.

## SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Tartósítás</p>	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 <p>Aszalás</p>	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 <p>Edény Melegítés</p>	A tányérok tároláshoz való előmelegítésére.
 <p>Kiolvasztás</p>	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 <p>Csőben sütés</p>	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <p>Hőlégbefúvás, Kis Hőfok</p>	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 <p>Melegen tartás</p>	Élelmiszerek melegen tartásához.
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</p>	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

### 6.4 Megjegyzések:Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezeteet. Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.


## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Órafunkciók leírása


Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Ellenőrzi, hogy a funkció mennyi ideig működik. Működésidőzítő – be- és kikapcsolhatja.

### 7.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók


Az óra beállítása	
1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg: Pontos idő.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

## A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

<b>1. lépés</b>	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg:  funkciót.
<b>3. lépés</b>	A sütési idő beállítása.
<b>4. lépés</b>	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: Művelet befejezése.
<b>6. lépés</b>	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése.
<b>7. lépés</b>	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

## Főzés indításának késleltetése

<b>1. lépés</b>	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg:  funkciót.
<b>3. lépés</b>	A sütési idő beállítása.
<b>4. lépés</b>	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: Késleltetett indítás.
<b>6. lépés</b>	Válassza ki az értéket.
<b>7. lépés</b>	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.



## Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

# TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

## Az időzítő beállításának módosítása

- |          |   |
|----------|---|
| 1. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 2. lépés | Állítsa be az időzítési értéket.  |
| 3. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

## 8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

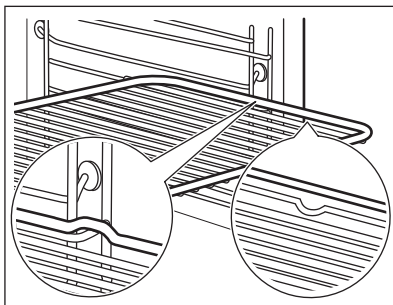
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 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.

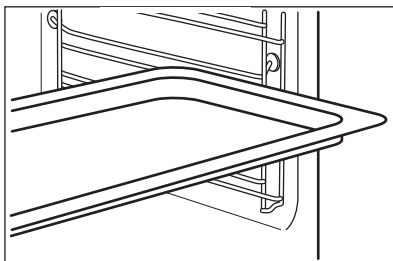
#### Sütőrács:

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. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:	
 A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.	 A maghőmérsékletet.

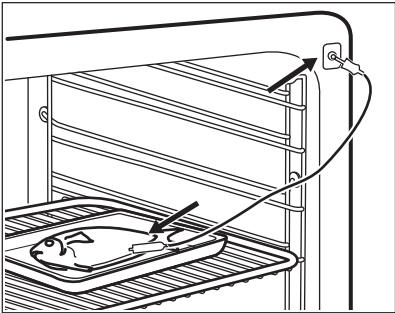
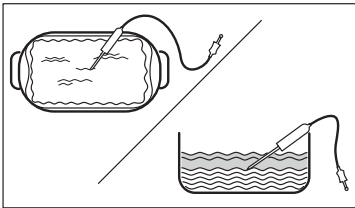


A legjobb sütési eredmény eléréséhez:		
A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

## 8.3 Használata: Húshőmérő szenzor

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor.
Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfújtak
Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg arról, hogy a következő leaglább 3/4-e: Húshőmérő szenzor az étel belsejében van.	Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor pontosan a casserole közepében. Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a következő szilikon fogantyúját: Húshőmérő szenzor. A következő hegye: Húshőmérő szenzor ne érintse meg a sütőedény alját.

# TOVÁBBI FUNKCIÓK




	
<b>4. lépés</b>	Csatlakoztassa Húshőmérő szenzor a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor.
<b>5. lépés</b>	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
<b>6. lépés</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:</li><li>• Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.</li><li>• Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.</li></ul>
<b>7. lépés</b>	Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: <b>OK</b> a fő képernyőre lépéshez.
<b>8. lépés</b>	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
<b>9. lépés</b>	Vegye ki Húshőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div data-bbox="213 1134 1028 1225"> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égés veszélye áll fenn, mivel Húshőmérő szenzor felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</div>

## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek



Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.



<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a készüléket.
<b>2. lépés</b>	Válassza ki a megfelelő beállítást.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek.
<b>4. lépés</b>	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg a OK gombot.
<p> - nyomja meg a beállítás visszaállításához.</p> <p> - nyomja meg a beállítás törléséhez.</p>	



## 9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a készüléket.
<b>2. lépés</b>	Állítson be egy sütőfunkciót.
<b>3. lépés</b>	  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést.	

## 9.3 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, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

## 9.4 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


<p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>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.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p> <p>További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési tanácsok megtalálásához nézze meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).</p>

### 10.2 Konvekciós levegő (nedves)

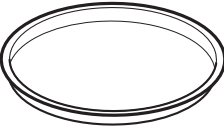
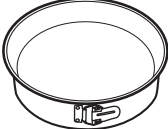


A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Kecsztekerics	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (perc)
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25

## 10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

			
<b>Pizzaszerpenyő</b>	<b>Sütőedény</b>	<b>Bögrés sütemény</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő






## 10.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

### Információ a bevizsgáló intézetek számára





Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350 funkciót.

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK






## Sütés egy szinten – sütés sütőformában






		 °C	 perc	
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 60	2
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	140	25 - 35	2

## Sütés egy szinten – keksz A harmadik polcszintet használja.

		 °C	 perc
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	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

		 °C	 perc	
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
Bífsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4


## 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS




### FIGYELMEZTETÉS!


Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

 <b>Tisztítósze- rek</b>	A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

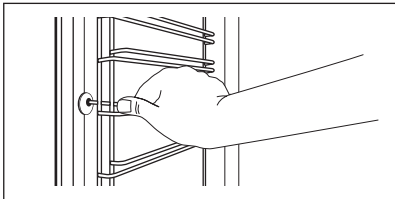
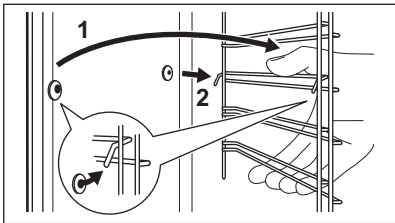
# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

 <b>Napi használ- lat</b>	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 törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.

 <b>Tartozékok</b>	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

## 11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

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

## 11.3 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.
--	--	---

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja be a sütőt.	Nyomja meg:  / Tisztítás.	Válassza a tisztítás üzemmódot.
Kiegészítő funkció	Tisztítás üzemmód	Időtartam
Pirolitikus tisztítás, gyors	Enyhe tisztítás	1 h
Pirolitikus tisztítás, normál	Normál tisztítás	1 h 30 min
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Alapos tisztítás	3 h
<p> Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelve záródik, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámúan működik a hűtőventilátor.</p>		
<p>STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható. A sütőt ne használja, amíg az ajtózárszimbólum el nem tűnik a kijelzőről.</p>		

## Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőtérét.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.
--	--	--

## 11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.
Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

## 11.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



## FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.



## VIGYÁZAT!

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

<b>1. lépés</b>	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
<b>2. lépés</b>	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
<b>3. lépés</b>	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.	
<b>4. lépés</b>	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.	
<b>5. lépés</b>	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.	
<b>6. lépés</b>	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
<b>7. lépés</b>	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
<b>8. lépés</b>	Tisztítás után ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
<b>9. lépés</b>	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.	



## 11.6 Hogyan cserélje: Lámpa



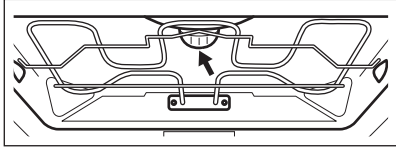
### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

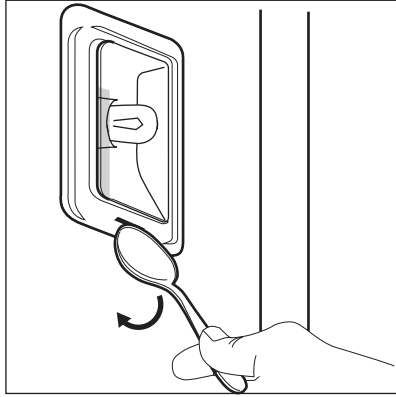
### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzataból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Felső lámpa

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

## Oldalsó lámpa

1. lépés	A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.	
2. lépés	Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához.	
3. lépés	Tisztítsa meg az üvegbúrát.	
4. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
5. lépés	Szerelje fel az üvegbúrát.	
6. lépés	Helyezze be a bal oldali polctartót.	

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha ...



#### A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



#### Lehetséges ok



#### Megoldás

A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.

Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát, a részleteket lásd: Órafunkciók fejezet, Beállítás: Órafunkciók.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Teljesen zárja be az ajtót.

Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók.



#### Alkotóelemek



#### Leírás



#### Megoldás

Kiégett az izzó.



Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

### 12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

 <b>Kód és leírás</b>	 <b>Megoldás</b>
C2 - a(z) Húshőmérő szenzor van a készülék sütőterében, miközben Pirolitikus tisztítás.	Távolítsa el – Húshőmérő szenzor.
C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva, miközben Pirolitikus tisztítás.	Csukja be az ajtót.
F111 - Húshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen csatlakoztassa Húshőmérő szenzor az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

## 12.3 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 lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630

# ENERGIAHATÉKONYSÁG

Energiatakarékosági szám	61.2	
Energiatakarékosági osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	71l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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 ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

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

### Maradék hő

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hő. A maradék hő használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

## Ételek melegen tartása

A maradékhot használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

## Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

## Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

# 14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

## 14.1 Menü

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.


## 14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 h.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 h 30 min.
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 3 h.

## 14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a beállítás be van kapcsolva, a(z) Gyerekszár szöveg jelenik meg a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva és a készülék ki van kapcsolva, a készülékajtó reteszelve van. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkcióknál áll rendelkezésre.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

## 14.4 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél:  funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

## 14.5 Almenü ehhez: Szervíz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468






Almenü	Leírás
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

## 15. EGYSZERŰ!




**Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:**

Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Pontos idő
-------	-----------------	-------------------	--------------------------	------------

**Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:**


 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Időzítő	 Hűhőmérő szenzor	START / STOP
--	---	--	--	--	-----------------

**A készülék használatának megkezdése**

Gyors elindítás	Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
		Tartsa megnyomva az alábbi gombot: 	 ... - válassza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.
<b>Gyors kikapcsolás</b>	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	 - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.		

**Főzés elindítása**



1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
----------	----------	----------	----------	----------

Főzés elindítása				
①	 ...	°C	OK	START
- a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.	- válassza ki a sütőfunkciót.	- állítsa be a következőt: hőmérséklet.	- nyomja meg a megerősítéshez.	- nyomja meg a főzés elindításához.

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét				
Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:				
Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg: ① funkciót.	Nyomja meg: ≡ funkciót.	Nyomja meg: 🔪 Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat	
<b>10% befejezési segéd</b> Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.	A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a <b>+1perc</b> gombot.

## 16. 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:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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

## 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

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>298</b>	<b>4. VADĪBAS PANELIS.....</b>	<b>305</b>
1.1 Bēnu un neaizsargātu personu drošība.....	298	4.1 Vadības paneļa pārskats.....	305
1.2 Vispārīgā drošība.....	299	4.2 Displejs.....	306
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>300</b>	<b>5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 307</b>	
2.1 Uzstādīšana.....	300	5.1 Sākotnējā tīrīšana .....	307
2.2 Elektrotilkla savienojums.....	301	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	307
2.3 Lietošana.....	302	5.3 Sākotnējā uzkarsēšana.....	307
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	302	<b>6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>308</b>
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	303	6.1 Iestatišana.	
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	303	Karsēšanas funkcijas.....	308
2.7 Serviss.....	303	6.2 Iestatišana Gatavošanas palīgs... 308	
2.8 Utilizācija.....	304	6.3 Karsēšanas funkcijas.....	309
<b>3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>304</b>	6.4 Piezīmes par: Ventilatora kars.	
3.1 Vispārējs pārskats.....	304	ar mitrumu.....	310
3.2 Papildpiederumi.....	304		

<b>7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS</b> .....	<b>311</b>	<b>11.4</b> Tīrīšanas atgādinājums.....	<b>322</b>
7.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	311	<b>11.5</b>	
7.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas.....	311	Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	322
<b>8. PIEDERUMU LIETOŠANA</b> .....	<b>313</b>	<b>11.6</b> Kā nomainīt: Lampa.....	324
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....	313	<b>12. PROBLĒMRISINĀŠANA</b> .....	<b>325</b>
8.2 Termozonde.....	314	12.1 Kā rīkoties, ja.....	325
8.3 Lietošana Termozonde.....	314	12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	326
<b>9. PAPILDFUNKCIJAS</b> .....	<b>315</b>	12.3 Servisa dati.....	327
9.1 Kā saglabāt: Izlase.....	315	<b>13. ENERGOEFEKTIVITĀTE</b> .....	<b>327</b>
9.2 Funkciju bloķēšana.....	316	13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES	
9.3 Automātiskā izslēgšanās.....	316	Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem.....	327
9.4 Dzesēšanas ventilators.....	317	13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	328
<b>10. PADOMI UN IETEIKUMI</b> .....	<b>317</b>	<b>14. IZVĒLNES STRUKTŪRA</b> .....	<b>328</b>
10.1 Gatavošanas ieteikumi.....	317	14.1 Izvēlne.....	328
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	317	14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	329
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	318	14.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	329
10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	318	14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	330
<b>11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA</b> .....	<b>320</b>	14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... ..	330
11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	320	<b>15. TAS IR VIENKĀRŠI!</b> .....	<b>330</b>
11.2 Izņemšana. Plauktu balsti .....	321	<b>16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU</b> .....	<b>332</b>
11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	321		

## 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 vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm

ierīces aizmugures augstums	576 mm
ierīces priekšpusēs 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!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedzieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā 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;
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdeģšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs.
  - 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 tuvojies 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!

Elektrošoka risks.

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

## 2.7 Serviss

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

# IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## 2.8 Utilizācija



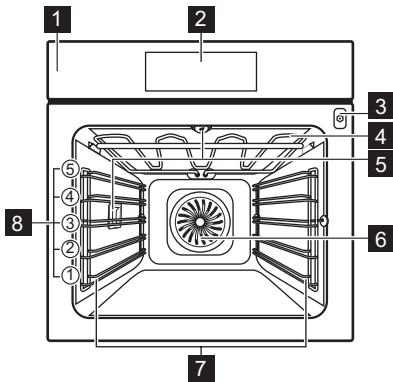
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats

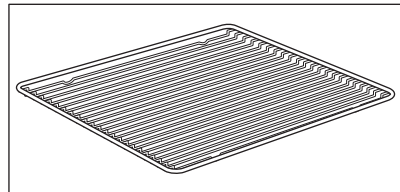


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Termozondes kontaktligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Plauktu līmeņi

### 3.2 Papildpiederumi

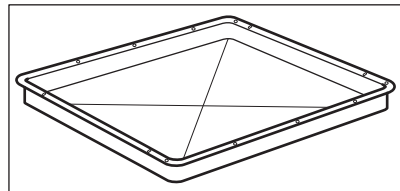
#### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



#### Cepamā Paplāte

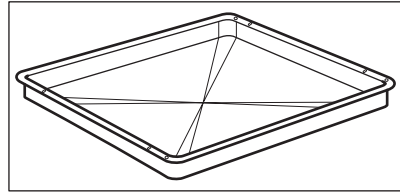
Kūkām un biskvītiem.





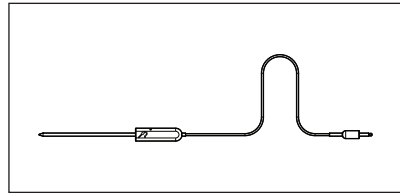
## Grila/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



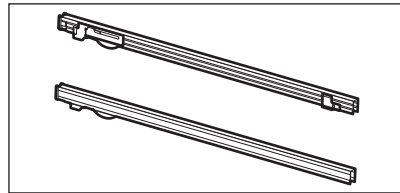
## Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



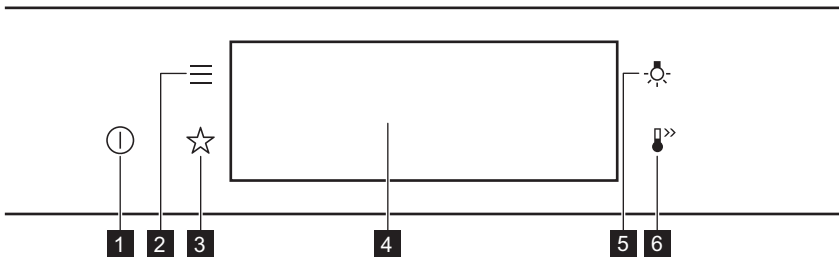
## Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



## 4. VADĪBAS PANELIS


### 4.1 Vadības paneļa pārskats



<b>1</b>	IESLĒGT / IZ-SLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
<b>2</b>	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
<b>3</b>	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.

# VADĪBAS PANELIS








<b>4</b>	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
<b>5</b>	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
<b>6</b>	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

 <b>Piespiediet</b>	 <b>Pavirziet</b>	 <b>Nospiediet un turiet nospiestu</b>
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

## 4.2 Displejs

	<p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <p>A. Diennakts laiks          B. SĀKT/PĀRTRAUKT          C. Temperatūra          D. Karsēšanas funkcijas          E. Taimers          F. Termozone (tikai atsevišķiem modeļiem)</p>
--	--

### Displeja indikatori

<b>Pamata indikatori</b> – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.			
 Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	 Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.	 Pēdējās darbības atcelšana.	 Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
<b>Skaņas signāls funkciju indikatori</b> – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.			
 Funkcija ir ieslēgta.	 Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	 Skaņas signāls ir izslēgts.	

## Taimera indikatori



Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.



Iestatījuma atcelšana.




## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Sākotnējā tīrīšana

		
<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>
No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, silta ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.



### 5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

### 5.3 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

<b>1. solis</b>	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 st.
<b>3. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 min.



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


## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
<b>2. solis</b>	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu  , lai atvērtu apakšizvēlni.
<b>3. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK. Displejs rāda iestatīto temperatūru.
<b>4. solis</b>	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet OK.
<b>5. solis</b>	Nospiediet START . Termozonde – jūs varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
<b>6. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.

### 6.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde










Ēdiena sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk









<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
<b>4. solis</b>	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
<b>5. solis</b>	Nospiediet START .

## 6.3 Karsēšanas funkcijas

### STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Grils</p>	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 <p>Infratermiskā grilēšana</p>	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <p>Karsēšana ar ventilatoru</p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.
 <p>Saldēta pārtika</p>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 <p>Augš./Apakškarsēšana</p>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <p>Picas funkcija</p>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p>Apakškarsēšana</p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 <p>Maizes cepšana</p>	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 <p>Mīklas raudzēšana</p>	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.

## SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Konservēšana</b>	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 <b>Žāvēšana</b>	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 <b>Trauku uzsildīšana</b>	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 <b>Atkausēšana</b>	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 <b>Sacepums</b>	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <b>Lēnā gatavošana</b>	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 <b>Siltuma uzturēšana</b>	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 <b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b>	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.

### 6.4 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar IEC/EN 60350-1. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā “Ieteikumi un padomi” Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas “Energiefektivitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšana”.


## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga funkcijas darbības ilgumu. Laika skaitīšana — varat to ieslēgt un izslēgt.


### 7.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa iestatīšana	
<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Nospiediet Diennakts laiks.
<b>3. solis</b>	Iestatiet laiku. Nospiediet: <b>OK</b> .


Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
<b>1. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
<b>2. solis.</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet laiku. Nospiediet: <b>OK</b> .

# PULKSTEŅA FUNKCIJAS

## Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

<b>1. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
<b>2. solis.</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet gatavošanas laiku.
<b>4. solis</b>	Nospiediet <b>• • •</b> .
<b>5. solis</b>	Nospiediet Darbības beigas.
<b>6. solis</b>	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
<b>7. solis</b>	Nospiediet: <b>OK</b> . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

## Gatavošanas sākuma atlikšana

<b>1. solis</b>	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet gatavošanas laiku.
<b>4. solis</b>	Nospiediet <b>• • •</b> .
<b>5. solis</b>	Nospiediet Atliktais starts.
<b>6. solis</b>	Atlasiet vērtību.
<b>7. solis</b>	Nospiediet: <b>OK</b> . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.


## Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.



## Taimera iestatījumu mainīšana

- |                 |   |
|-----------------|---|
| <b>1. solis</b> | Nospiediet:  . |
| <b>2. solis</b> | Iestatiet taimera vērtību.  |
| <b>3. solis</b> | Nospiediet: OK.   |

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

## 8. PIEDERUMU LIETOŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

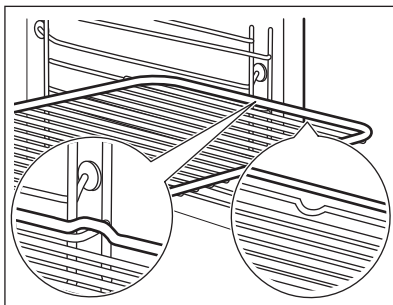
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

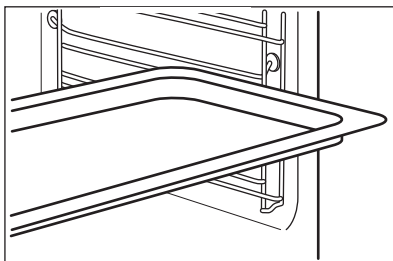
#### Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem





#### Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## 8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

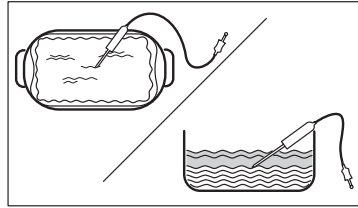
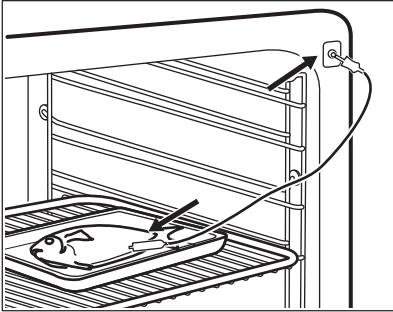
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
 Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C	 Ēdiena iekšējo temperatūru.



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

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

## 8.3 Lietošana Termozonde

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.	
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.	
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.	
<b>Gaļa, putnu gaļa un zivis</b>	<b>Sautējums terīnē</b>	
Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.	Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.	






<p><b>4. solis</b></p>	<p>Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.</p>
<p><b>5. solis.</b></p>	<p> - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.</p>
<p><b>6. solis</b></p>	<p>● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skaņas signāls - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls;</li> <li>• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls un cepeškrāsns beigs darboties.</li> </ul>
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: <b>OK</b>, lai pārietu uz galveno ekrānu.</p>
<p><b>8. solis</b></p>	<p>Nospiediet: <b>START</b> .          Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.</p>
<p><b>9. solis</b></p>	<p>Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>BRĪDINĀJUMS!</b>              Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p> </div>

## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Kā saglabāt: Izlase



Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Ieslēdziet ierīci.</p>
------------------------	---------------------------

<b>2. solis</b>	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
<b>3. solis</b>	Nospiediet  . Atlasiet: Izlase.
<b>4. solis</b>	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
<b>5. solis.</b>	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.
<p> — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	



## 9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet ierīci.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju.
<b>3. solis</b>	  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

## 9.3 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, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

## 9.4 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







<p>Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.</p> <p>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.</p> <p>Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.</p> <p>Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes ierīces iekšienes priekšpusē.</p>

### 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

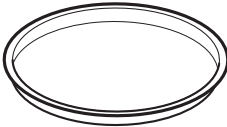
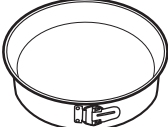


		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

# PADOMI UN IETEIKUMI

		 (°C)		 (min.)
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

## 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi






Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.






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

## 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm





### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.  
Cepšana vienā līmenī — cepšana formās






		 °C	 min	
Biskvītķūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
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, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet 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, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4





# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

		 °C	 min	
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 iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traiņu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

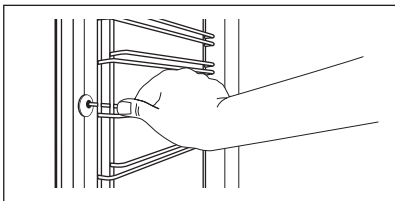
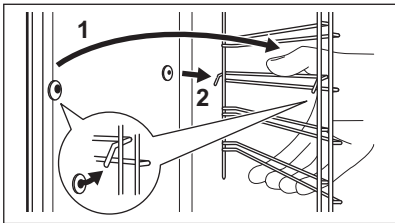


 <p><b>Lietošana ikdienā</b></p>	<p>Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.</p>
	<p>Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.</p>

 <p><b>Papildpiederumi</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>

## 11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

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

## 11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.





### UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

## 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.
--	--	--

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni.	Nospiediet  / Tīrīšana.	Atlasiet tīrīšanas režīmu.
Iespēja	Tīrīšanas režīms	Ilgums
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Viegla tīrīšana	1 h
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Padziļināta tīrīšana	3 h
 Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.		
Nospiediet STOP , lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām. Nelietojiet cepeškrāsni, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.		

## Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.
--	--	--

## 11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.
Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

## 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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



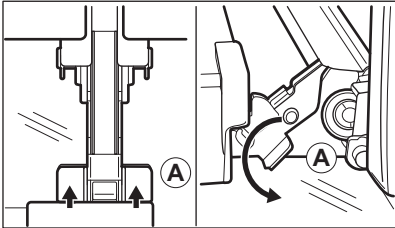
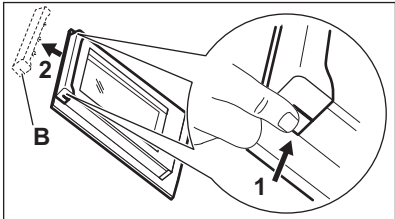
## BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.



## UZMANĪBU!

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

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	<p>Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.</p>	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
6. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
7. solis	<p>Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.</p>	
8. solis	<p>Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.</p>	
9. solis	<p>Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.</p>	

## 11.6 Kā nomainīt: Lampa



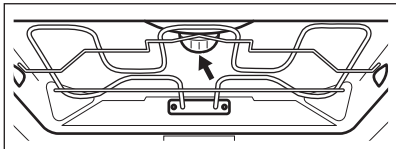
### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

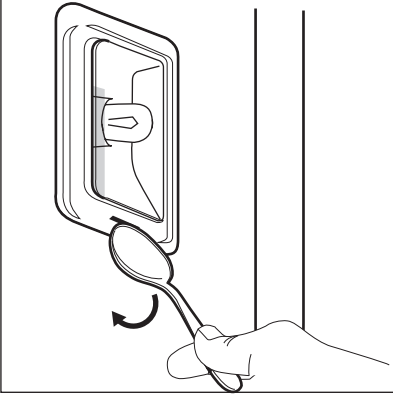
### Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrofikla.	Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

## Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.	
4. solis	levietojiet stikla pārsegu.	

## Sānu lampa

<b>1. solis</b>	Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.	
<b>2. solis</b>	Izmantojiet plānu, trulu priekšmetu (piemēram, tējkaroti), lai noņemtu stikla pārsegu.	
<b>3. solis</b>	Notīriet stikla pārsegu.	
<b>4. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
<b>5. solis.</b>	Ievietojiet stikla pārsegu.	
<b>6. solis</b>	Uzstādiet kreiso plaukta balstu.	




## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA









### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Kā rīkoties, ja...

 <b>Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst</b>	
 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
Pulkstenis nav iestafīts.	Iestatiet pulksteni, informāciju skatiet Pulksteņa funkcijas sadaļā "Kā iestafīt" Pulksteņa funkcijas.
Durvis nav pareizi aizvērtas.	Aizvērt durvis līdz galam.
Izdedzis drošinātājs.	Pārliedzinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

 <b>Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst</b>	
 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.	Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.



 <b>Detaļas</b>	
 <b>Apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

## 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
C2 — Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē, kamēr Pirolītiskā tīrīšana.	Izņemiet Termozonde.
C3 — durvis nav kārtīgi aizvērtas, kamēr Pirolītiskā tīrīšana.	Aizveriet durvis.
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārlicinieties, ka uz skārienlaukiem nav neīrumu.
F908 — Ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

## 12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 13. ENERGOEFEKTIVĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630	
Energoefektivitātes indekss	61,2	
Energoefektivitātes klase	A++	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09kWh/ciklā	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	71l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

## 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, 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

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk. 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

Izvēlnes elements	Izmantošana
Gatavošanas palīgs	Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana	Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.



Izvēlnes elements		Izmantošana
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

## 14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Ilgums: 1 h 30 min.
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 3 h.

## 14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Lietošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Kad funkcija ir ieslēgta, displejā Bērnu drošības funkcija parādās teksts, kad ierīce tiek ieslēgta. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad funkcija ir ieslēgta un ierīce ir izslēgta, tās durvis ir bloķētas. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

# TAS IR VIENKĀRŠI!

## 14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

## 14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne






Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.




# 15. TAS IR VIENKĀRŠI!



### Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:




Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Diennakts laiks
--------	--------------------	----------------	------------------------	-----------------

### Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Taimers	 Termozonde	START / STOP
---	--	---	--	---	-----------------

Ierīces lietošanas uzsākšana				
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz ierīce izslēdzas.		



Sāciet gatavot ēdienu				
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	°C — iestatiet: temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu				
Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:				
Gatavošanas palīgs	<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku	
<b>Funkcija “10 % Finish Assist”</b> Izmantojiet funkciju “10 % Finish Assist”, lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.	Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet <b>+1 min.</b>

## 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

---

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

# PUIKIEMS REZULTATAMS

---

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais. Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



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

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA


---

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

---

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>334</b>	<b>3. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>340</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	334	3.1 Bendroji apžvalga.....	340
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	335	3.2 Priedai.....	340
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>336</b>	<b>4. VALDYMO SKYDELIS.....</b>	<b>341</b>
2.1 Įrengimas.....	336	4.1 Valdymo skydelio apžvalga.....	341
2.2 Elektros prijungimas .....	337	4.2 Ekranas.....	342
2.3 Naudojimas.....	338	<b>5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>343</b>
2.4 Priežiūra ir valymas.....	339	5.1 Pirminis valymas .....	343
2.5 Piroлизinis valymas.....	339	5.2 Pirminis prijungimas.....	343
2.6 Vidinis apšvietimas.....	339	5.3 Pirminis pašildymas.....	343
2.7 Paslauga.....	340	<b>6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>344</b>
2.8 Išmetimas.....	340	6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos.....	344

6.2	Kaip nustatyti: Kepimo vadovas...	344	11.3	Kaip naudoti: Pirrolizinis valymas.....	359
6.3	Kaitinimo funkcijos.....	345	11.4	Priminimas apie valymą.....	360
6.4	Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas.....	347	11.5	Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	360
7.	LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	347	11.6	Kaip pakeisti: Lemputė.....	362
7.1	Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	347	12.	TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	363
7.2	Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.....	348	12.1	Ką daryti, jeigu.....	363
8.	PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	350	12.2	Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	364
8.1	Priedų naudojimas.....	350	12.3	Naudojimo informacija.....	365
8.2	Maisto termometras.....	351	13.	ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	365
8.3	Kaip naudoti: Maisto termometras.....	352	13.1	Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis.....	365
9.	PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	353	13.2	Energijos taupymas.....	366
9.1	Kaip įrašyti: Mėgstamiausios.....	353	14.	MENIU STRUKTŪRA.....	367
9.2	Funkcijų užraktas.....	354	14.1	Meniu.....	367
9.3	Automatinis išsijungimas.....	354	14.2	Papildomas meniu, skirtas: Valymas.....	367
9.4	Ventiliatorius.....	355	14.3	Papildomas meniu, skirtas: Parinktys.....	367
10.	PATARIMAI.....	355	14.4	Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim as.....	368
10.1	Gaminimo rekomendacijos.....	355	14.5	Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim as.....	368
10.2	Drėgnas konvek. kepimas.....	355	15.	TAI PAPRASTA!.....	369
10.3	Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	356	16.	APLINKOS APSAUGA.....	370
10.4	Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	356			
11.	VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	358			
11.1	Pastabos dėl valymo.....	358			
11.2	Kaip išimti: Lentynų atramos .....	359			

## 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 prirėikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi

kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

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

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- **DĖMESIO:** Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- **DĖMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ISPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- 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!**

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgi.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

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



### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. 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 grandyklų.
- 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, išsipyvusį 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.
- Pirolizinių orkaitėčių 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 karšties 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!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

# GAMINIO APRAŠYMAS

- 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



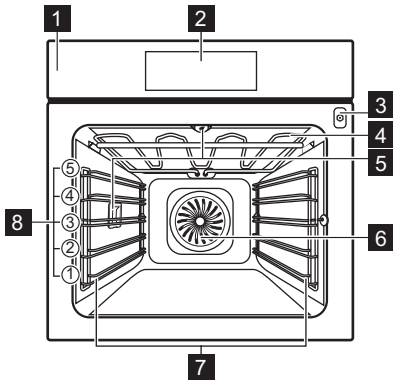
### ĮSPĖJIMAS!

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

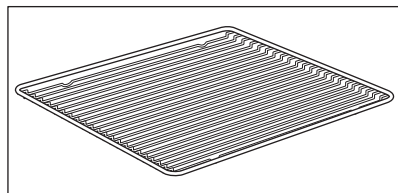


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lemputė
- 6 Ventiliatorius
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Lentynos vietos

## 3.2 Priedai

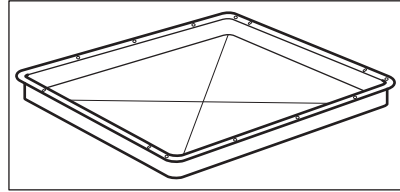
### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



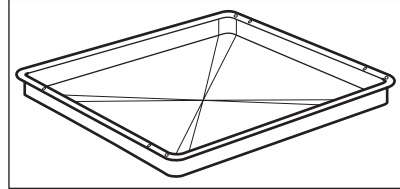
## Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



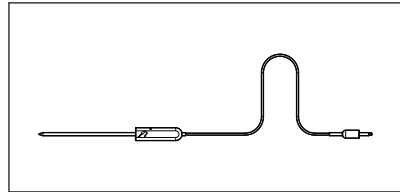
## Grilio / skrudinimo indas

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



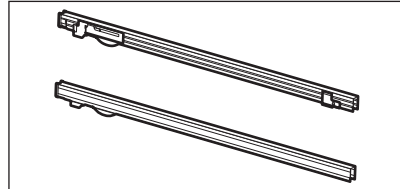
## Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



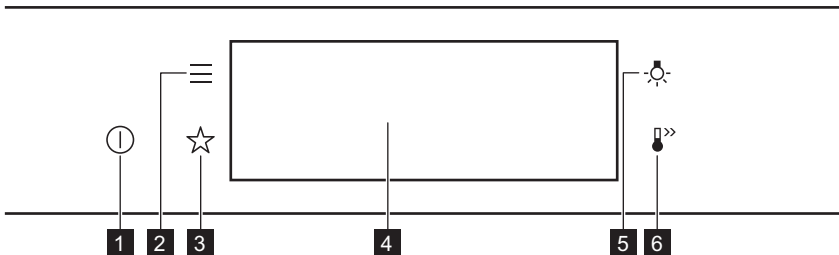
## Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.






## 4. VALDYMO SKYDELIS

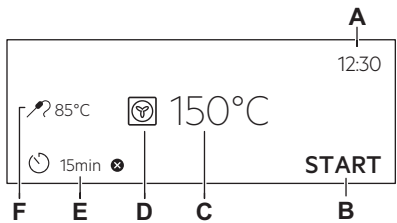
### 4.1 Valdymo skydelio apžvalga






<b>1</b>	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
<b>2</b>	Meniu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
<b>3</b>	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
<b>4</b>	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
<b>5</b>	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
<b>6</b>	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 <b>Laikykite nuspaudę</b>	 <b>Perkelti</b>	 <b>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</b>
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.


## 4.2 Ekranas

	<p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <p>A. Paros laikas          B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS          C. Temperatūra          D. Kaitinimo funkcijos          E. Laikmatis          F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</p>
--	--



### Valdymo skydelio indikatoriai

<b>Pagrindiniai indikatoriai</b> – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.			
<b>OK</b> Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.	 Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.	 Panaikinti paskutinį veiksmą.	 Parinkti įjungti ir išjungti.
<b>Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai</b> – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.			

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 Funkcija įjungta.	 Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.	 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.
--	---	--

## Laikmačio indikatoriai

 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.	 Atšaukti nustatymą.
--	--




# 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



## ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 5.1 Pirminis valymas

		
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>
Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	Į prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

## 5.2 Pirmasis prijungimas



Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą. Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

## 5.3 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
----------------------	---


# KASDIENIS NAUDOJIMAS

<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
① Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

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

### 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį  , kad atidarytumėte papildomą meniu.
<b>3-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite <b>OK</b> .
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
<b>6-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.

### 6.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.



Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras






Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau







<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: START .

## 6.3 Kaitinimo funkcijos




### STANDARTINĖS






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Grilis</b>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <b>Terminis kepimas</b>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Karšto oro srautas</b>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Šaldytas maistas</b>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <b>Picos programa</b>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <b>Apatinis kaitinimas</b>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <b>Duona</b>	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 <b>Tešlos kildinimas</b>	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.

## SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Konservavimas</b>	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 <b>Džiovinimas</b>	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 <b>Lėkščių pašildymas</b>	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Atitirpinimas</p>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 <p>Apkepas "Au Gratin"</p>	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p>Kepimas žemoje temperatūroje</p>	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 <p>Šilumos palaikymas</p>	Palaikyti šiltą maistą.
 <p>Drėgnas konvek. kepimas</p>	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

## 6.4 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas


Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min


# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Rodo kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis galite įjungti arba išjungti.

## 7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
3-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .

# PRIEDŲ NAUDOJIMAS

## Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia


<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
<b>6-as veiksmas</b>	Pasirinkite reikšmę.
<b>7-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> . Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

## Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

## Kaip pakeisti laikmačio nuostatas

<b>1-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite laikmačio rodmenį.
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> .

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

## 8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

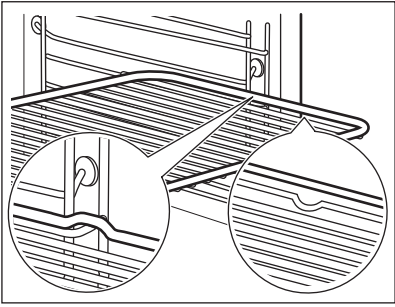
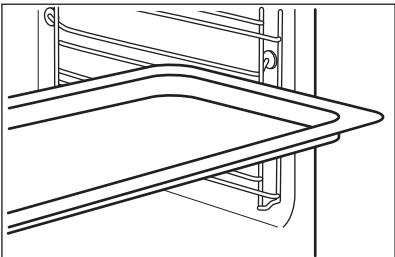


### ISPĖJIMAS!

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.

<p><b>Vielinė lentynėlė:</b> Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p><b>Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:</b> Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	

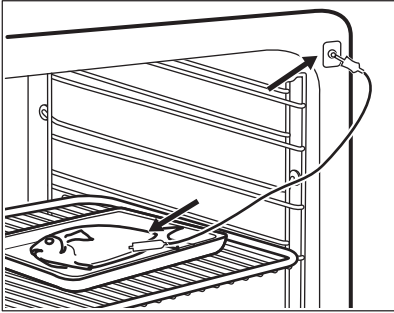
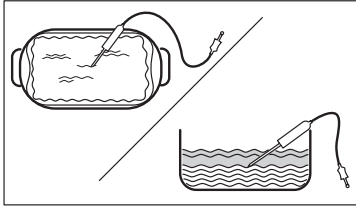

## 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.


<p><b>Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.</b></p>		
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Temperatūra patiekalo viduje.</p>	
<p><b>Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:</b></p>		
<p>Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.</p>	<p>Nenaudokite skystiems patiekalams.</p>	<p>Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.</p>

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

## 8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
<b>3-ias veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.
<b>Mėsą, paukštieną ar žuvis</b>	<b>Užkepėlis</b>
Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometrasrankenėlę atremkite į kepinio indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepinio indo apačios.
	
<b>4-as veiksmas</b>	Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
<b>5-as veiksmas</b>	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.



<b>6-as veiksmas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:</li> <li>• Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.</li> <li>• Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.</li> </ul>
<b>7-as veiksmas</b>	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: <b>OK</b> , kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.
<b>8-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
<b>9-as veiksmas</b>	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p><b>ĮSPĖJIMAS!</b>                      Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p> </div>



## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.



<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite prietaisą.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite norimą nuostatą.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite <b>≡</b> . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.

# PAPILDOMOS FUNKCIJOS

<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
 – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.	



## 9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite prietaisą.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
<b>3-ias veiksmas</b>	 ,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksma.	

## 9.3 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, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

## 9.4 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

# 10. PATARIMAI

## 10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.






Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.






Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso ertmės rėmo.

## 10.2 Drėgnas konvek. kepimas

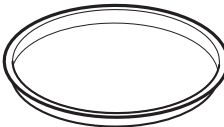



Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vynio- tinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausai- niai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30

		 (°C)		 (min.)
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	15–25

## 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.






 <b>Picos kepimo skarda</b>	 <b>Kepimo indas</b>	 <b>Indeliai atskiroms valgių porcijoms paruošti</b>	 <b>Apkepo skarda</b>
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

		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo 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 pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	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





# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4


## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA





### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo

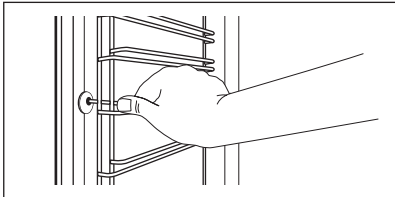
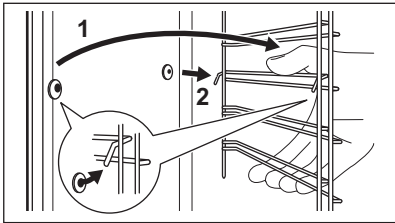
 <b>Valymo priemonės</b>	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

 <p><b>Kasdienis naudojimas</b></p>	<p>Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.</p>
	<p>Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.</p>

 <p><b>Priedai</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.</p>

## 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos


Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

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

## 11.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas


Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.


	<p><b>ĮSPĖJIMAS!</b> Atsargiai, galite nusideginti.</p>
--	---

	<p><b>DĖMESIO</b> Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.</p>
--	---

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš Pirolizinis valymas:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimkite lentynų atramas.	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Ijunkite orkaitę.	Paspauskite:  / Valymas.	Pasirinkite valymo režimą.
Parinktis	Valymo režimas	Trukmė
Pirolizinis valymas, greita	Lengvas valymas	1 h
Pirolizinis valymas, įprasta	Įprastas valymas	1 h 30 min
Pirolizinis valymas, intensyvi	Intensyvus valymas	3 h

 Prasidejus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradės veikti didesniu greičiu.

STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, orkaite nesinaudokite.

Valymo programai pasibaigus:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

## 11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

## 11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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





## ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.



## DĖMESIO

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

<b>1-as veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
<b>3-as veiksmas</b>	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	
<b>4-as veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
<b>5-as veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
<b>6-as veiksmas</b>	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
<b>7-as veiksmas</b>	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>8-as veiksmas</b>	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
<b>9-as veiksmas</b>	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.	

## 11.6 Kaip pakeisti: Lemputė



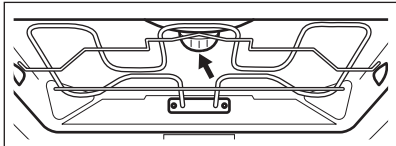
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

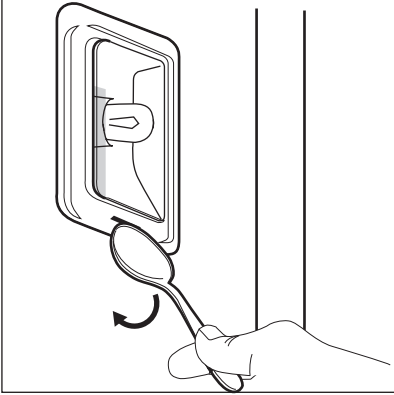
### Prieš keisdami lempuotę:

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

## Viršutinė lempuotė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-as veiksmas	Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempuote.	
4-as veiksmas	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.	

## Šoninė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.	
<b>2-as veiksmas</b>	Stikliniam gaubteliui nuimti naudokite siaurą buką objektą (pvz. šaukštelį).	
<b>3-as veiksmas</b>	Išvalykite stiklinį gaubtelį.	
<b>4-as veiksmas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.	
<b>5-as veiksmas</b>	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.	
<b>6-as veiksmas</b>	Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.	




## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS









### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

 <b>Prietaisas neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.“



 <b>Prietaisas neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi- mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo- tą elektriką.
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink- tys.



 <b>Komponentai</b>	
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

## 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
C2 – Maisto termometras yra prietaiso viduje vykstant Pirologinis valymas.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – durelės nėra iki galo uždarytos vykstant Pirologinis valymas.	Uždarykite dureles.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkiš- tas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

## 12.3 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 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630
Energijos efektyvumo rodyklė	61,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09kWh/ciklas

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	71l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

## 13.2 Energijos taupymas

 Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip 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

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

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

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

### 14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Pirolizinis valymas, greitai	Trukmė: 1 h.
Pirolizinis valymas, įprasta	Trukmė: 1 h 30 min.
Pirolizinis valymas, intensyvi	Trukmė: 3 h.

### 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lemputę.

# MENIU STRUKTŪRA

Papildomas meniu	Paskirtis
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai funkcija įjungta, tekstas Vaikų saugos užraktas pasirodo ant ekrano kaip įjungiate orkaitę. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Kai parinktis įjungta, išjungus prietaisą drelės automatiškai užsirakina. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Laiko rodmuo	Įjungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

## 14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Įjungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.






## 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas




Papildomas meniu	Aprašymas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.






## 15. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:				
Kalba	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Paros laikas




Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:					
 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausios	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP

Pradėkite naudotis prietaisu				
<b>Spartusis paleidimas</b>	Ijunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	<b>1-asis veiksmas</b>	<b>2-asis veiksmas</b>	<b>3-iasis veiksmas</b>
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  .	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
<b>Spartusis išjungimas</b>	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekranėlyje.	 – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
<b>1-asis veiksmas</b>	<b>2-asis veiksmas</b>	<b>3-iasis veiksmas</b>	<b>4-asis veiksmas</b>	<b>5-asis veiksmas.</b>
 – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	 – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.



Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:

# TAI PAPRASTA!

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Kepimo vado- dovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: 	Paspauskite: 	Paspauskite  Kepimo vado- vas.	Pasirinkite patie- kalą.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas	
„10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pri- dėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lie- ka 10 % viso laiko.	Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite <b>+1 min.</b>

## 16. 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.

# Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

---

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



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

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

---


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

---

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>372</b>	<b>3. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>379</b>
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	373	3.1 Ogólne informacje.....	379
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	373	3.2 Akcesoria.....	379
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>375</b>	<b>4. PANEL STEROWANIA.....</b>	<b>380</b>
2.1 Instalacja.....	375	4.1 Widok panelu sterowania.....	380
2.2 Podłączenie elektryczne.....	376	4.2 Wyświetlacz.....	381
2.3 Sposób używania.....	377	<b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>382</b>
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	377	5.1 Czyszczenie wstępne .....	382
2.5 Czyszczenie pirolityczne.....	378	5.2 Pierwsze połączenie.....	382
2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	378	5.3 Wstępne nagrzewanie.....	382
2.7 Serwis.....	379	<b>6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....</b>	<b>383</b>
2.8 Utylizacja.....	379	6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia...	383
		6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomaganie.....	383

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

6.3	Funkcje pieczenia.....	384	11.2	Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	396
6.4	Uwagi dotyczące funkcji:Termoobieg wilgotny.....	386	11.3	Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	396
7.	<b>FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>386</b>	11.4	Przypomnienie o czyszczeniu....	397
7.1	Opis funkcji zegara.....	386	11.5	Sposób demontażu i montażu: Drzwi	397
7.2	Jak ustawić: Funkcje zegara.....	387	11.6	Sposób wymiany: Oświetlenie...	399
8.	<b>KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....</b>	<b>388</b>	12.	<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>400</b>
8.1	Wkładanie akcesoriów.....	388	12.1	Co zrobić, gdy.....	400
8.2	Termosonda.....	389	12.2	Jak postępować: Kody błędów..	401
8.3	Obsługa urządzenia: Termosonda.....	389	12.3	Dane serwisowe.....	401
9.	<b>DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>391</b>	13.	<b>EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>402</b>
9.1	Jak zapisać ustawienia: Ulubione	391	13.1	Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego .....	402
9.2	Blokada panelu.....	391	13.2	Oszczędzanie energii.....	402
9.3	Automatyczne wyłączenie.....	391	14.	<b>STRUKTURA MENU.....</b>	<b>403</b>
9.4	Wentylator chłodzący.....	392	14.1	Menu.....	403
10.	<b>WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>392</b>	14.2	Podmenu: Czyszczenie.....	404
10.1	Zalecenia dotyczące pieczenia..	392	14.3	Podmenu: Opcje.....	404
10.2	Termoobieg wilgotny.....	392	14.4	Podmenu: Konfiguracja.....	404
10.3	Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	393	14.5	Podmenu: Serwis.....	405
10.4	Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	394	15.	<b>TO PROSTE!.....</b>	<b>405</b>
11.	<b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>395</b>	16.	<b>OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>407</b>
11.1	Uwagi dotyczące czyszczenia...	395			

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

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

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

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

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

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

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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



## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne deterenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne



### **OSTRZEŻENIE!**

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
  - podczas i po nagrzewaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja



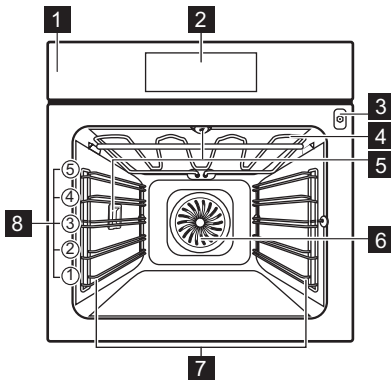
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje

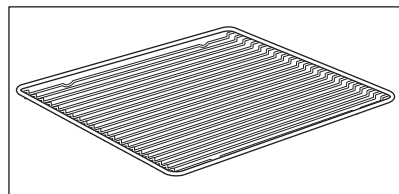


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Gniazdo termosondy
- 4** Grzałka
- 5** Lampa
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wyjmowane
- 8** Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

#### Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.

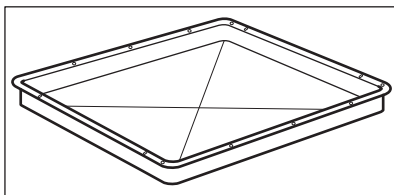


# PANEL STEROWANIA

---

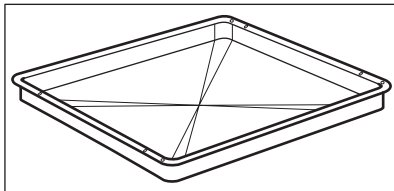
## **Blacha do pieczenia ciasta**

Do ciast i ciasteczek.



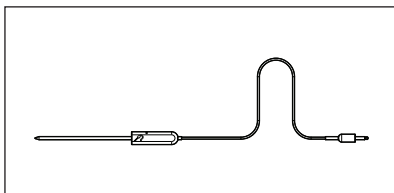
## **Głęboka blacha**

Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



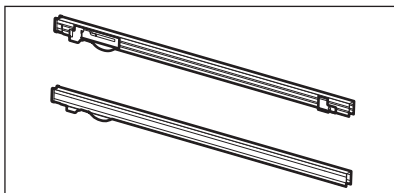
## **Termosonda**

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



## **Prowadnice teleskopowe**

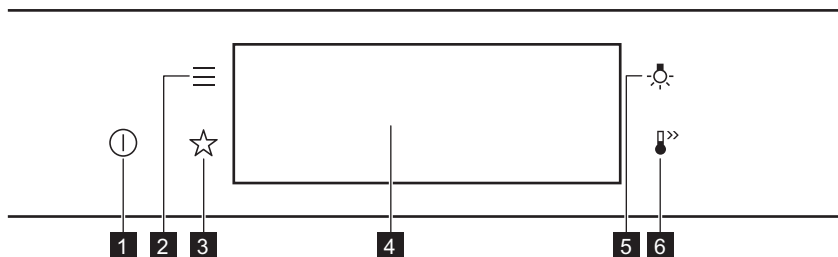
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.






# 4. PANEL STEROWANIA

---

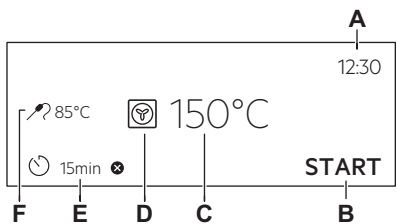
## 4.1 Widok panelu sterowania






<b>1</b>	Włącz / Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
<b>2</b>	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

		
<b>Naciskaj przycisk</b>	<b>Przesunięcie</b>	<b>Nacisnąć i przytrzymać</b>
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

## 4.2 Wyświetlacz






	<p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <p>A. Aktualna godzina          B. START/STOP          C. Temperatura          D. Funkcje pieczenia          E. Timer          F. Termosonda (tylko wybrane modele)</p>
--	--

### Wskaźniki na wyświetlaczu

<b>Podstawowe wskaźniki</b> – służą do obsługi wyświetlacza.			
<p><b>OK</b></p> <p>Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.</p>	<p></p> <p>Powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	<p></p> <p>Anulowanie ostatniej czynności.</p>	<p></p> <p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p>

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji** – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 Funkcja jest włączona.	 Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automa- tycznie.	 Alarm dźwiękowy jest wy- łączony.
<b>Wskaźniki timera</b>		
 Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnie- niem.	 Anulowanie ustawienia.	




## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

### 5.2 Pierwsze połączenie




Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

### 5.3 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
---------------	--

<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
<b>Krok 3</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.
<p> Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.</p>	


## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
<b>Krok 2</b>	Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
<b>Krok 3</b>	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
<b>Krok 4</b>	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: <b>OK</b> .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
<b>Krok 6</b>	Wyłączyć piekarnik.

### 6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.



Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:







- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone

- Dobrze wypieczone albo Więcej




<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: 
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
<b>Krok 4</b>	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: START .

## 6.3 Funkcje pieczenia







### STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Grill</b></p>	Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.
 <p><b>Turbo grill</b></p>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <p><b>Termoobieg</b></p>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 <p><b>Potrawy mrożone</b></p>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <p><b>Górna/dolna grzałka</b></p>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <p><b>Funkcja Pizza</b></p>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Grzałka dolna</p>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 <p>Chleb</p>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <p>Wyrastanie ciasta</p>	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

## SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Pasteryzowanie</p>	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 <p>Suszenie</p>	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 <p>Podgrzewanie talerzy</p>	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 <p>Rozmrażanie</p>	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 <p>Zapiekanek</p>	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 <p>Termoobieg (niska temp.)</p>	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.

# FUNKCJE ZEGARA

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

## 6.4 Uwagi dotyczące funkcji:Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

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

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

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


# 7. FUNKCJE ZEGARA


## 7.1 Opis funkcji zegara


Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper - można to włączyć lub wyłączyć.

## 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: Aktualna godzina.
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Wybór opcji zakończenia pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Zakończ działanie.
<b>Krok 6</b>	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .

# KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

---

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
<b>Krok 6</b>	Wybrać wartość.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.	
Nacisnąć <b>+1 min</b> , aby wydłużyć czas pieczenia.	

Jak zmienić ustawienia timera	
<b>Krok 1</b>	Nacisnąć: ⌚.
<b>Krok 2</b>	Ustawić wartość dla timera.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

## 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

---

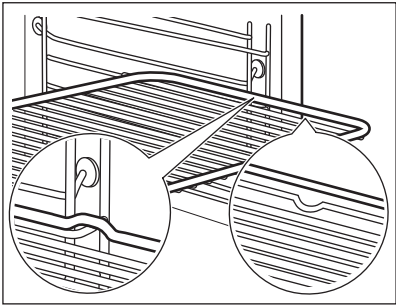
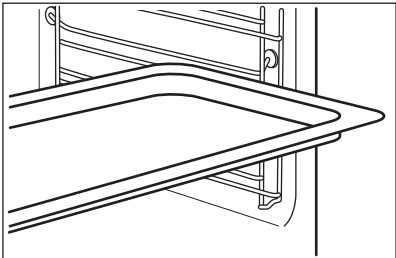


### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


### 8.1 Wkładanie akcesoriów

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

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

## 8.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Temperatura piekarnika: minimum 120°C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Temperatura wewnątrz produktu</p>

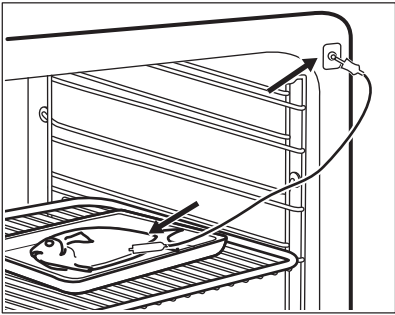
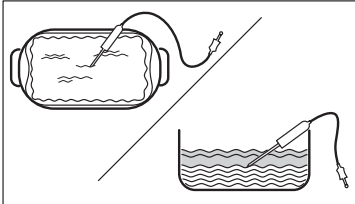

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:		
<p>Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.</p>	<p>Nie używać do potraw płynnych.</p>	<p>Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.</p>


Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

## 8.3 Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
---------------	--------------------

# KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW




<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>
Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.	Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.
	
<b>Krok 4</b>	Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
<b>Krok 5</b>	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:</li><li>• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li><li>• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
<b>Krok 8</b>	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

<b>Krok 9</b>	<p>Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p> </div>
---------------	---

## 9. DODATKOWE FUNKCJE



### 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

<b>Krok 1</b>	Włącz urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć OK.
<p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p>	

### 9.2 Blokada panelu



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

<b>Krok 1</b>	Włącz urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 3</b>	 ,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

### 9.3 Automatyczne wyłączenie

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

# WSKAZÓWKI I PORADY

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


Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

## 9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

# 10. WSKAZÓWKI I PORADY






## 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia


<p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p> <p>Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.</p>

## 10.2 Termoobieg wilgotny


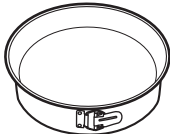

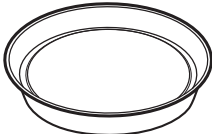
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.



		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

## 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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






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

## 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta

		 °C	 min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2






Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 °C	 min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





## Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		 °C	 min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		 min	
Tosty	Grill	1 - 2	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4


## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

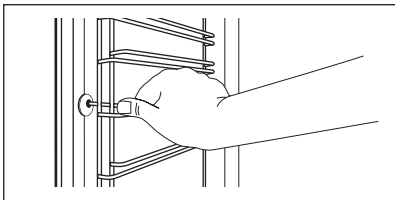
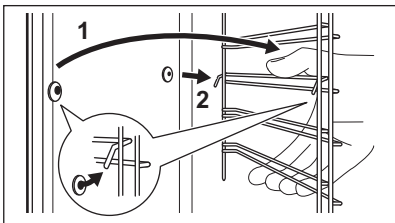
 <b>Środki czyszczące</b>	Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym deterгентem.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego deterгентu.

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

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


## 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach


Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

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


## 11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne


Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

 <p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem.</p>
---

 <p><b>UWAGA!</b> Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.</p>
--

Przed Czyszczenie pirolityczne:		
Wyłączyć piekarnik i czekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Włączyć piekarnik.	Nacisnąć:  / Czyszczenie.	Wybrać tryb czyszczenia.
Opcja	Tryb czyszczenia	Czas
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Lekkie czyszczenie	1 h
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Dokładne czyszczenie	3 h

 Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

**STOP** – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem. Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik i czekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

## 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

## 11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



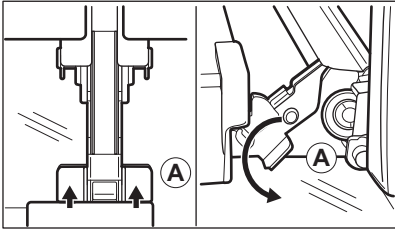
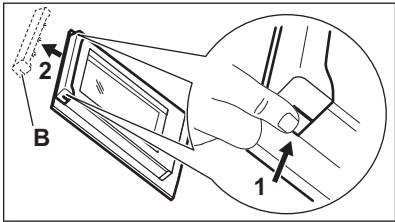
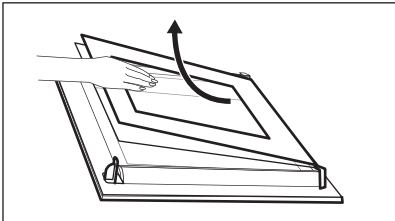
## OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.



## UWAGA!

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

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

## 11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



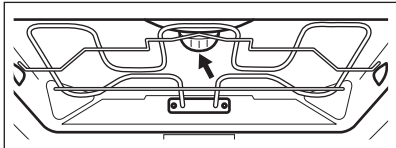
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

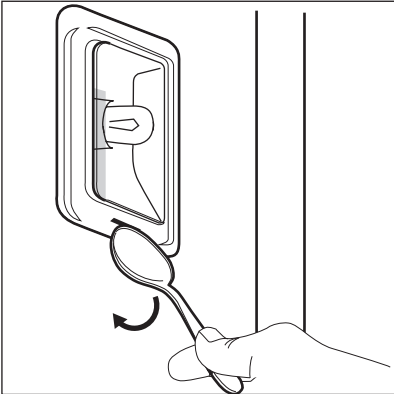
### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

## Oświetlenie

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

## Lampa boczna

Krok 1	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.	
Krok 2	Przy użyciu wąskiego, tępego przedmiotu (np. łyżeczki do herbaty) zdjąć szklany klosz.	
Krok 3	Wyczyścić szklany klosz.	
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
Krok 5	Założyć szklany klosz.	
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.	

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...



#### Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się



#### Możliwa przyczyna



#### Środek zaradczy

Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Domknąć drzwi.

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



#### Podzespoły



#### Opis



#### Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.



## 12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
C2 - Termosonda znajduje się w komorze urządzenia podczas Czyszczenie pirolityczne.	Wyjąć Termosonda.
C3 – drzwi nie są domknięte podczas Czyszczenie pirolityczne.	Zamknąć drzwi.
F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożone do gniazda.	Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

## 12.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	AEG	
Dane identyfikacyjne modelu	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.2	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	71l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

### 13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona. Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

## Pieczenie z termoobiegiem

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

### Ciepło resztkowe

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

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

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

### Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

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

## 14. STRUKTURA MENU

### 14.1 Menu

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

## 14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Czas trwania: 3 h.

## 14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy opcja ta jest włączona, po wyłączeniu urządzenia jego drzwi są zablokowane. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączenie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

## 14.4 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.

Podmenu	Opis
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.


## 14.5 Podmenu: Serwis


Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.



## 15. TO PROSTE!

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:				
Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Aktualna godzina

Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:					
① Włącz / Wyłącz	☰ Menu	☆ Ulubione	⌚ Timer	🔧 Termosonda	START / STOP

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia				
Szybkie uruchomienie	Włączenie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać: ①.	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	① - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		



Rozpoczęcie pieczenia				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
① - nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	 ... - wybrać funkcję pieczenia.	°C - ustawić temperaturę / .	OK - nacisnąć, aby potwierdzić.	START - nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Jak szybko przyrządzać potrawy				
Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:				
Gotowanie wspomaganie	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: ①.	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomaganie.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia	
<b>10% — wykończenie potrawy</b> Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć <b>+1min.</b>

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

---

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

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

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

## 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

---

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>409</b>	<b>4. PAINEL DE COMANDOS.....</b>	<b>416</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	409	4.1 Descrição geral do painel de comandos.....	416
1.2 Segurança geral.....	410	4.2 Visor.....	418
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>411</b>	<b>5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....</b>	<b>418</b>
2.1 Instalação.....	411	5.1 Limpeza inicial .....	419
2.2 Ligação elétrica .....	412	5.2 Primeira ligação.....	419
2.3 Utilização.....	413	5.3 Pré-aquecimento inicial.....	419
2.4 Manutenção e limpeza.....	414	<b>6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....</b>	<b>419</b>
2.5 Limpeza pirolítica.....	414	6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	419
2.6 Iluminação interna.....	415	6.2 Como definir: Cozedura assistida	420
2.7 Assistência técnica.....	415	6.3 Funções de aquecimento.....	420
2.8 Eliminação.....	415	6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	422
<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>415</b>		
3.1 Visão geral.....	415		
3.2 Acessórios.....	416		



<b>7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....</b>	<b>423</b>	<b>11.3</b> Como utilizar: Limpeza pirolítica.....	<b>434</b>
7.1 Descrição das funções do relógio.....	423	<b>11.4</b> Aviso de limpeza.....	435
7.2 Como definir: Funções do relógio.....	423	<b>11.5</b> Como remover e instalar: Porta.....	435
<b>8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....</b>	<b>425</b>	<b>11.6</b> Como substituir: Lâmpada.....	436
8.1 Inserir acessórios.....	425	<b>12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>	<b>437</b>
8.2 Sonda térmica.....	426	12.1 O que fazer se.....	437
8.3 Como utilizar: Sonda térmica.....	426	12.2 Como gerir: Códigos de erro.....	438
<b>9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....</b>	<b>428</b>	12.3 Dados de assistência técnica.....	439
9.1 Como guardar: Favoritos.....	428	<b>13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>439</b>
9.2 Bloqueio de funções.....	428	13.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE.....	439
9.3 Desativação automática.....	428	13.2 Poupança de energia.....	440
9.4 Ventoinha de arrefecimento.....	429	<b>14. ESTRUTURA DO MENU.....</b>	<b>441</b>
<b>10. SUGESTÕES E DICAS.....</b>	<b>429</b>	14.1 Menu.....	441
10.1 Recomendações para cozinhar.....	429	14.2 Submenu para: Limpeza.....	441
10.2 Ventilado com Resistência.....	429	14.3 Submenu para: Opções.....	442
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	430	14.4 Submenu para: Configuração.....	442
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	431	14.5 Submenu para: Assistência Técnica.....	442
<b>11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>	<b>432</b>	<b>15. É FÁCIL!.....</b>	<b>443</b>
11.1 Notas sobre a limpeza.....	433	<b>16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....</b>	<b>444</b>
11.2 Como remover: Apoios para prateleiras.....	433		

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

---

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de

idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de

Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 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 eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza pirolítica



### AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, 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



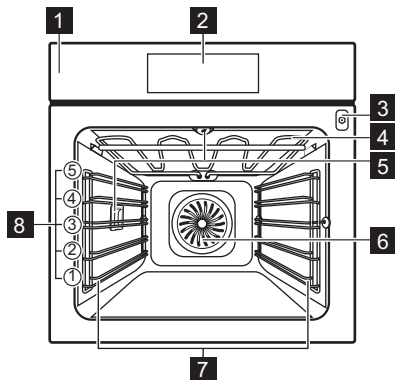
### AVISO!

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 Visão geral



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

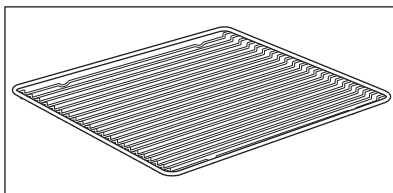
# PAINEL DE COMANDOS

---

## 3.2 Acessórios

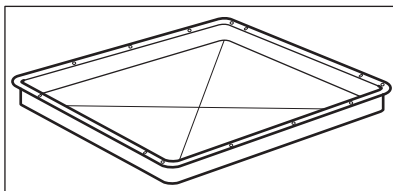
### Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



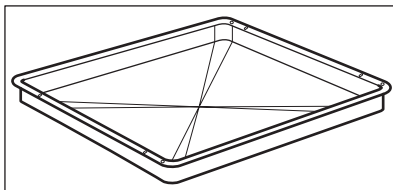
### Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



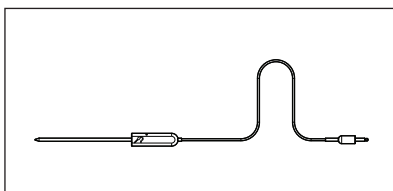
### Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



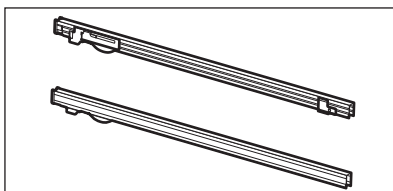
### Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



### Calhas telescópicas

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.

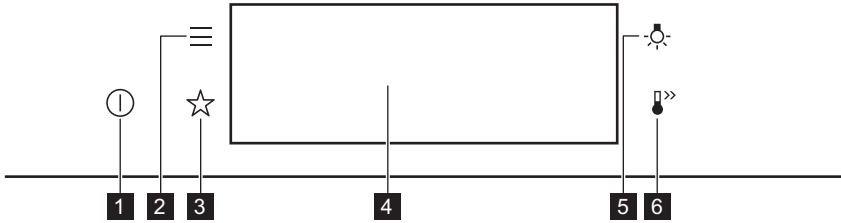


## 4. PAINEL DE COMANDOS




---

### 4.1 Descrição geral do painel de comandos



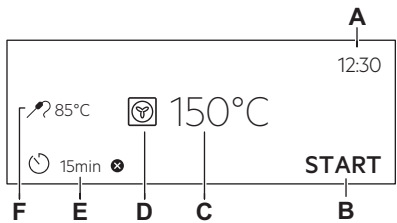


<b>1</b>	On / Off	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
<b>2</b>	Menu	Apresenta uma lista das funções do aparelho.
<b>3</b>	Favoritos	Lista as definições favoritas.
<b>4</b>	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
<b>5</b>	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
<b>6</b>	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.










 <p><b>Prima</b></p>	 <p><b>Deslocar</b></p>	 <p><b>Prima e segure continuamente</b></p>
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

## 4.2 Visor

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements: a temperature of 85°C with a fan icon (labeled F), a 15min timer with a clock icon (labeled E), a temperature of 150°C with a fan icon (labeled D), a 'START' button (labeled C), and a digital clock showing 12:30 (labeled A). A legend on the right lists: A. Hora, B. INICIAR/PARAR, C. Temperatura, D. Tipos de aquecimento, E. Temporizador, F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados).</p>	<p>Visor com funções chave definidas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. Hora</li><li>B. INICIAR/PARAR</li><li>C. Temperatura</li><li>D. Tipos de aquecimento</li><li>E. Temporizador</li><li>F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)</li></ul>
--	--

### Indicadores do visor

<b>Indicadores básicos</b> – para navegar no visor.			
 Para confirmar a seleção/definições.	 Para voltar um nível no menu.	 Para desfazer a última ação.	 Para ativar e desativar as opções.
<b>Alarme sonoro indicadores de função</b> – quando as definições do tempo para cozinhar termina, é emitido um sinal sonoro.			
 A função está ativada.	 A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.	 O alarme sonoro está desativado.	
<b>Indicadores do temporizador</b>			
 Para as definições da função: Início programado.	 Para cancelar as definições.		




# 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 5.1 Limpeza inicial




		
<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.	Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do aparelho.

## 5.2 Primeira ligação


O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.  
É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons “teclado”, Volume do alarme, Hora.

## 5.3 Pré-aquecimento inicial


Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

<b>Passo 1</b>	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
<b>Passo 2</b>	Regule a temperatura máxima para a função:  . Deixe o forno funcionar durante 1 h.
<b>Passo 3</b>	Regule a temperatura máxima para a função:  . Deixe o forno funcionar durante 15 min.
<p> O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.</p>	

# 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	<b>AVISO!</b> Consulte os capítulos relativos à segurança.
--	---

## 6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

<b>Passo 1</b>	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
<b>Passo 2</b>	Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.

<b>Passo 3</b>	Selecione a função de aquecimento e prima: <b>OK</b> . O visor apresenta: temperatura.
<b>Passo 4</b>	Definir: temperatura. Premir: <b>OK</b> .
<b>Passo 5</b>	Prima: <b>START</b> . Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a cozedura.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
<b>Passo 6</b>	Desligue o forno.

## 6.2 Como definir: Cozedura assistida



Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica










A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais









<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Prima: 
<b>Passo 3</b>	Prima:  . Introduzir: Cozedura assistida.
<b>Passo 4</b>	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
<b>Passo 5</b>	Prima: <b>START</b> .

## 6.3 Funções de aquecimento

## NORMAL

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventilado</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Ventilado + Resistência Circ</b>	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que para Calor superior/inferior.
 <b>Congelados</b>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 <b>Calor superior/inferior</b>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <b>Função Pizza</b>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 <b>Aquecimento inferior</b>	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 <b>Pão</b>	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cêdea brilhante e estaladiça.
 <b>Massa de pão</b>	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.

## ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Conservar	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento a baixa temp	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 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.

### 6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg. Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.


## 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

### 7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio	
<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Premir: Hora.
<b>Passo 3</b>	Acertar as horas. Premir: OK.

Como definir o tempo de cozedura	
<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .

# FUNÇÕES DE RELÓGIO

---

## Como definir o tempo de cozedura

**Passo 3** Acertar as horas. Premir: .

## Como escolher a opção final

**Passo 1** Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.


**Passo 2** Prima: .

**Passo 3** Defina o tempo da cozedura.

**Passo 4** Premir: .

**Passo 5** Premir: Finalizar ação.

**Passo 6** Escolha o preferido: Finalizar ação.

**Passo 7** Premir: . Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

## Como atrasar o início da cozedura

**Passo 1** Defina a função de aquecimento e a temperatura.

**Passo 2** Prima: .

**Passo 3** Defina o tempo da cozedura.

**Passo 4** Premir: .

**Passo 5** Premir: Início programado.

**Passo 6** Escolha o valor.

**Passo 7** Premir: . Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

## Como prolongar o tempo de cozedura

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.



## Como prolongar o tempo de cozedura

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

## Como alterar as definições do temporizador

**Passo 1** Premir: .

**Passo 2** Defina o valor do temporizador.

**Passo 3** Premir: **OK**.

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

## 8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



### AVISO!

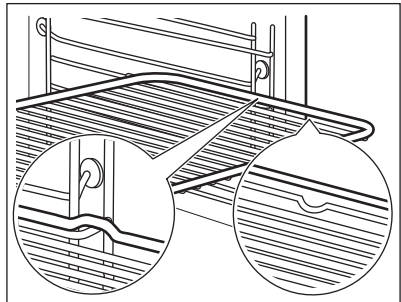
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 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:

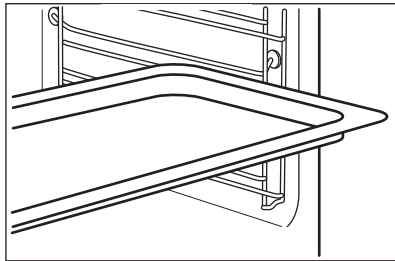
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



# UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

## 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. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

### Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno: mínimo de 120°C.



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.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

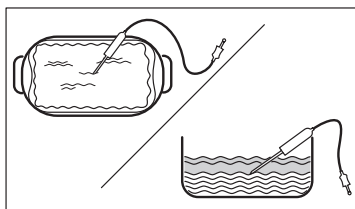
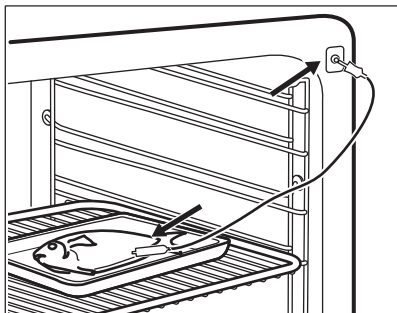
## 8.3 Como utilizar: Sonda térmica

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
<b>Passo 3</b>	Inserir: Sonda térmica.
<b>Carne, aves e peixe</b>	<b>Caçarola</b>


# UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da carne, peixe, na parte mais espessa possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 da Sonda térmica está dentro do prato.

Insira a ponta da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ser estabilizada num local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize o rebordo da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo de uma assadeira.



**Passo 4** Ligue a Sonda térmica à tomada na parte da frente do forno.  
O visor apresenta a temperatura atual da Sonda térmica.

**Passo 5**  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

**Passo 6**

- ● ● - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.

**Passo 7** Selecione a opção e repetidamente prima: **OK** para ir para o ecrã principal.

**Passo 8** Prima: **START** .  
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 9** Retire a ficha da Sonda térmica da tomada e retire o prato do forno.






## AVISO!

Existe o risco de queimaduras à medida que a Sonda térmica aquece. Tenha cuidado ao desligar e retirá-la dos alimentos.

## 9. FUNÇÕES ADICIONAIS



### 9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

<b>Passo 1</b>	Ligue o aparelho.
<b>Passo 2</b>	Selecione a definição preferida.
<b>Passo 3</b>	Premir:  . Selecione: Favoritos.
<b>Passo 4</b>	Selecione: Guardar as definições atuais.
<b>Passo 5</b>	Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Premir OK.
 – prima para repor a definição.  – prima para cancelar a definição.	



### 9.2 Bloqueio de funções



Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

<b>Passo 1</b>	Ligue o aparelho.
<b>Passo 2</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 3</b>	 ,  - prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

### 9.3 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
200 - 245	5.5

 (°C)	 (h)
250 - máximo	3


A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp.

## 9.4 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







<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.</p> <p>Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões para cozinhar, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do aparelho.</p>

### 10.2 Ventilado com Resistência

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


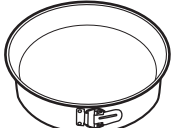

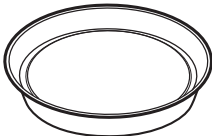
		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

# SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

## 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 diâ- metro, 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 + Resis- tência Circ	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferi- or	160	45 - 60	2
Tarte de maçã, 2 for- mas, Ø 20 cm	Ventilado + Resis- tência Circ	160	55 - 65	2
Tarte de maçã, 2 for- mas, Ø 20 cm	Calor superior/inferi- or	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ventilado + Resis- tência Circ	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Calor superior/inferi- or	140	25 - 35	2

Cozer num nível - biscoitos






Usar a terceira posição de prateleira.

		 °C	 min
Bolos pequenos, 20 por ta- buleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 30

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

		 °C	 min
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30





Cozer em vários níveis - biscoitos

		 °C	 min	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	2 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	25 - 35	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 55	2 / 4
Tarte de maçã, 1 forma por grelha (Ø 20 cm)	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2 / 4

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		 min	
Tosta	Grelhador	1 - 2	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA






### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

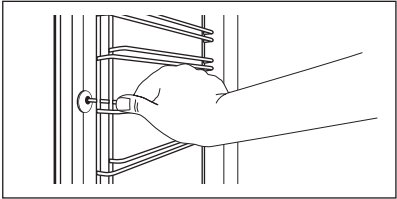
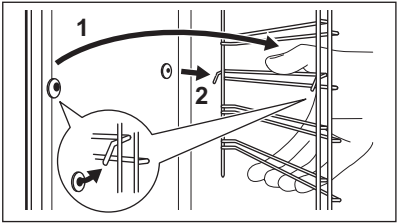


## 11.1 Notas sobre a limpeza

 <p><b>Agentes de limpeza</b></p>	<p>Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.</p>
	<p>Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.</p>
	<p>Limpe manchas com um detergente suave.</p>
 <p><b>Utilização diária</b></p>	<p>Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.</p>
	<p>Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.</p>
 <p><b>Acessórios</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.</p>

## 11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<b>Passo 1</b>	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.	

## 11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

**AVISO!**



Existe o risco de queimaduras.

**CUIDADO!**

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

**Antes da Limpeza pirolítica:**

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	---	--

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o forno.	Prima:  / Limpeza.	Selecione o modo de limpeza.
Opção	Modo de limpeza	Duração
Limpeza pirolítica, rápida	Limpeza ligeira	1 h
Limpeza pirolítica, normal	Limpeza normal	1 h 30 min
Limpeza pirolítica, intensa	Limpeza completa	3 h
<p> Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.</p>		
<p>STOP – prima para parar a limpeza antes do fim. Não utilize o forno até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.</p>		

**Quando a limpeza termina:**

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

## 11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

## 11.5 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



### AVISO!

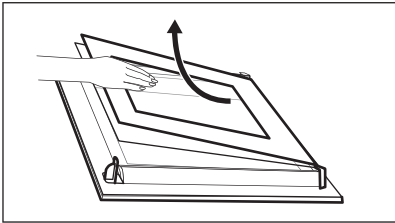
A porta é pesada.



### CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

<b>Passo 1</b>	Abrir a porta totalmente.	
<b>Passo 2</b>	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
<b>Passo 3</b>	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.	
<b>Passo 4</b>	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
<b>Passo 5</b>	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
<b>Passo 6</b>	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	

<b>Passo 7</b>	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.	
<b>Passo 8</b>	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
<b>Passo 9</b>	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.	

## 11.6 Como substituir: Lâmpada



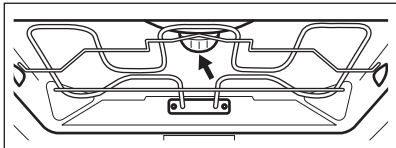
### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

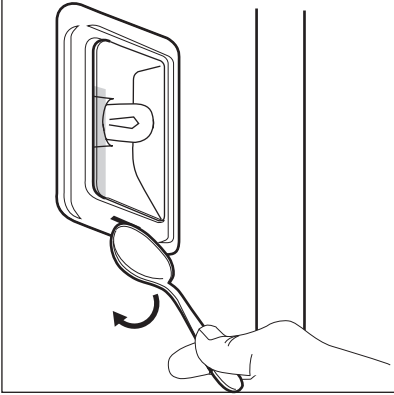
#### Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	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

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.	
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.	

## Lâmpada lateral

<b>Passo 1</b>	Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.	
<b>Passo 2</b>	Para retirar a proteção de vidro, utilize um objeto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá).	
<b>Passo 3</b>	Limpe a cobertura de vidro.	
<b>Passo 4</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
<b>Passo 5</b>	Instale a cobertura de vidro.	
<b>Passo 6</b>	Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.	




## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS






### AVISO!




Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

 <b>O aparelho não liga ou não aquece</b>	
 <b>Causa possível</b>	 <b>Solução</b>
O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.	Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.
O relógio não está acertado.	Acerte o relógio; para mais informações, consulte Funções do relógio p capítulo, Como definir: Funções do relógio.
A porta não fecha bem.	Feche a porta completamente.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



 O aparelho não liga ou não aquece	
 Causa possível	 Solução
O fusível está fundido.	Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.
O aparelho Bloqueio para crianças está ligado.	Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.



 Componentes	
 Descrição	 Solução
A lâmpada está fundida.	Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

## 12.2 Como gerir: Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 Código e descrição	 Solução
C2 - o Sonda térmica está na cavidade do aparelho durante Limpeza pirolítica.	Retire a Sonda térmica.
C3 - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.	Fechete a porta.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Encaixe totalmente a ficha Sonda térmica na tomada.

 <b>Código e descrição</b>	 <b>Solução</b>
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.

## 12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630
Índice de Eficiência Energética	61.2
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09kWh/ciclo

Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

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

Artigo do menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

### 14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 3 h.

# ESTRUTURA DO MENU

---

## 14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho. Quando a opção está ativa, o texto Bloqueio para crianças é apresentado no visor quando ligar o aparelho. Para ativar a utilização do aparelho, escolha as letras do código na ordem alfabética. Quando a opção está ativada e o aparelho está desligado, a porta do aparelho é bloqueada. Acesse ao temporizador, o funcionamento remoto e a lâmpada estão disponíveis com a opção ativada.
Aquecimento rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas das funções do aparelho.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

## 14.4 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Sons “teclado”	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

## 14.5 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468






Submenu	Descrição
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

## 15. É FÁCIL!




### Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma	Brilho do visor	Sons "teclado"	Volume do alarme	Hora
--------	-----------------	----------------	------------------	------



### Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

 On / Off	 Menu	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	--------------

### Começar a utilizar o aparelho




<b>Início rápido</b>	Ligue o aparelho e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>
		Prima continuamente:  .	 ... - seleccione a função preferida.	Prima: START.
<b>Arranque</b>	Desligue o aparelho, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	 - prima continuamente até que o aparelho se desligue.		

### Começar a cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
 - prima para ligar o aparelho.	 ... - seleccione a função de aquecimento.	°C - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.

## Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

Cozedura assistida	Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
	Premir:  .	Prima:  .	Prima:  Cozedura assistida.	Escolha o prato.



## Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.

### Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

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



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



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


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE


---


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

---

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>446</b>	<b>3.2 Accesorii.....</b>	<b>453</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	446	<b>4. PANOUL DE COMANDĂ.....</b>	<b>454</b>
1.2 Informații generale despre siguranță.....	447	4.1 Prezentarea panoului de comandă.....	454
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>448</b>	4.2 Afișaj.....	455
2.1 Instalarea.....	448	<b>5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>456</b>
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	449	5.1 Curățarea inițială.....	456
2.3 Utilizarea.....	450	5.2 Prima conectare.....	456
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	451	5.3 Preîncălzirea inițială.....	456
2.5 Curățare pirolitică.....	451	<b>6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>456</b>
2.6 Iluminare interioară.....	452	6.1 Modul de setare Funcții de încălzire.....	457
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....	452	6.2 Modul de utilizare:	
2.8 Eliminare.....	452	Gătire asistată.....	457
<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>453</b>	6.3 Funcții de gătire.....	457
3.1 Prezentare generală.....	453	6.4 Note despre: Aer cald umed.....	459

<b>7. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>460</b>	<b>11.4 Semnal De Reamintire La Curățare.....</b>	<b>471</b>
7.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....	460	<b>11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa.....</b>	<b>471</b>
7.2 Modul de setare Funcțiile ceasului.....	460	<b>11.6 Cum se înlocuiește: Bec.....</b>	<b>472</b>
<b>8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....</b>	<b>462</b>	<b>12. DEPANARE.....</b>	<b>473</b>
8.1 Introducerea accesoriilor.....	462	12.1 Ce trebuie făcut dacă.....	474
8.2 Senzor de gătire.....	463	12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare.....	474
8.3 Modul de utilizare: Senzor de gătire.....	463	12.3 Date pentru service.....	475
<b>9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....</b>	<b>464</b>	<b>13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>475</b>
9.1 Cum se salvează: Favorite.....	464	13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică.....	475
9.2 Funcția blocare.....	465	13.2 Economisirea de energie.....	476
9.3 Oprirea automată.....	465	<b>14. STRUCTURA MENIULUI.....</b>	<b>477</b>
9.4 Ventilator de răcire.....	466	14.1 Meniu.....	477
<b>10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>466</b>	14.2 Submeniu pentru: Curățare.....	477
10.1 Recomandări pentru gătit.....	466	14.3 Submeniu pentru: Opțiuni.....	478
10.2 Aer cald umed.....	466	14.4 Submeniu pentru: Configurare...	478
10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	467	14.5 Submeniu pentru: Service.....	478
10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	467	<b>15. ESTE SIMPLU!.....</b>	<b>479</b>
<b>11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>469</b>	<b>16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....</b>	<b>480</b>
11.1 Observații privind curățarea.....	469		
11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft .....	469		
11.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	470		

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

---

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le

ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

### 2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.



- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.

- nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
- nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățare pirolitică



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Iluminare interioară



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.

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

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.8 Eliminare

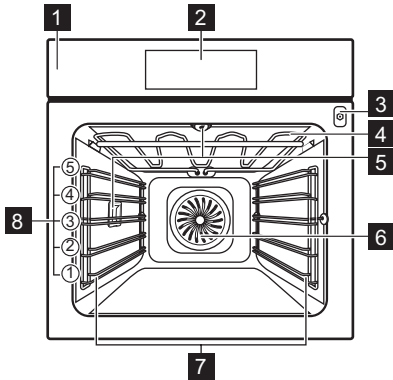


**AVERTISMENT!**  
Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală

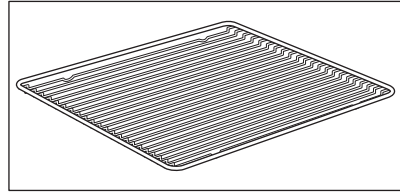


- 1** Panou de comandă
- 2** Afișaj
- 3** Priză pentru senzorul de gătire
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții raft

### 3.2 Accesorii

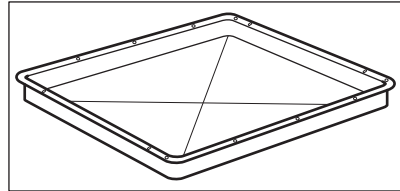
#### Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



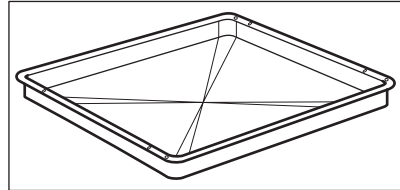
#### Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



#### Cratiță

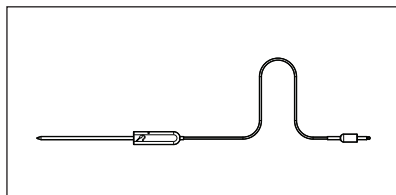
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



# PANOUL DE COMANDĂ

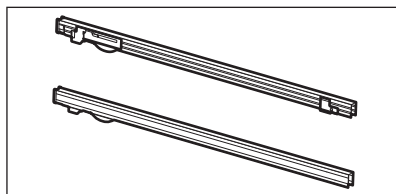
## Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



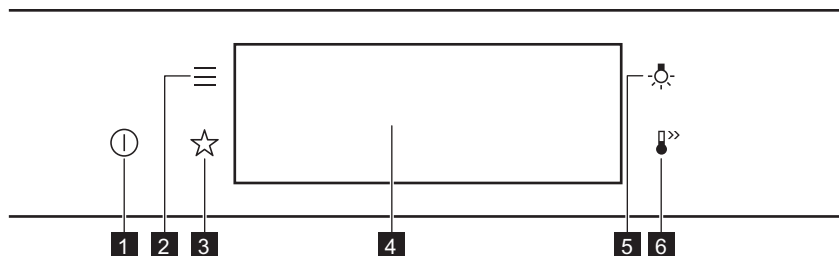
## Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



## 4. PANOUL DE COMANDĂ

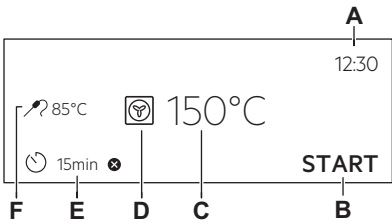
### 4.1 Prezentarea panoului de comandă











<b>1</b>	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
<b>2</b>	Meniu	Enumeră funcțiile aparatului.
<b>3</b>	Favorite	Listează setările favorite.
<b>4</b>	Afișaj	Arată setările curente ale aparatului.
<b>5</b>	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.
<b>6</b>	Încălzire rapidă	Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.

 <p><b>Apasă</b></p>	 <p><b>Mută</b></p>	 <p><b>Apasă lung</b></p>
<p>Atinge suprafața cu degetul.</p>	<p>Glisează degetul pe suprafață.</p>	<p>Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.</p>

## 4.2 Afișaj

	<p>Afișaj cu funcțiile cheie setate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Timpul</li> <li>B. START/STOP</li> <li>C. Temperatură</li> <li>D. Funcții de încălzire</li> <li>E. Cronometru</li> <li>F. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)</li> </ul>
---	---

### Indicatori afișaj

<p><b>Indicatori de bază</b> - pentru navigare pe afișaj.</p>			
<p><b>OK</b></p> <p>Pentru a confirma o selecție / setare.</p>	 <p>Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.</p>	 <p>Pentru a anula ultima comandă.</p>	 <p>Pentru a activa și dezactiva opțiunile.</p>
<p><b>Sonor alarmă Indicatorii funcției</b> - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.</p>			
 <p>Funcția este activată.</p>	 <p>Funcția este activată. Gătirea se oprește automat.</p>	 <p>Alarma sonoră este dezactivată.</p>	
<p><b>Indicatoare cronometru</b></p>			
 <p>Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.</p>	 <p>Pentru a anula setarea.</p>		

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Curățarea inițială

<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>
Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.	Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.	Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

### 5.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

### 5.3 Preîncălzirea inițială

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

<b>Pasul 1</b>	Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Pasul 2</b>	Setați temperatura maximă a funcției: . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 h.
<b>Pasul 3</b>	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

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
<b>Pasul 2</b>	Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 3</b>	Selectați funcția de gătire și apăsați: OK. Afișajul indică: temperatura.
<b>Pasul 4</b>	Setare: temperatura. Apăsați: OK.
<b>Pasul 5</b>	Apasă: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
<b>Pasul 6</b>	Opriți cuptorul.

## 6.2 Modul de utilizare: Gătire asistată



Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire

Gradul până la care este gătit un preparat:










- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apasă:  .
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
<b>Pasul 4</b>	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
<b>Pasul 5</b>	Apasă: START .









## 6.3 Funcții de gătire

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru gătitul la grătar a felilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a dehidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Aluaturi	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.

## SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Conservare</b>	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 <b>Dezhidratare</b>	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 <b>Încalzire farfurii</b>	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 <b>Decongelare</b>	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 <b>Au Gratin</b>	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 <b>Gătire la temp. scăzută</b>	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 <b>Menține cald</b>	Pentru a păstra preparatele calde.
 <b>Aer cald umed</b>	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.

### 6.4 Note despre: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

# FUNCȚIILE CEASULUI

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.


## 7. FUNCȚIILE CEASULUI


### 7.1 Descrierea funcțiilor ceasului


Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină număratoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata de funcționare a funcției. Cronometru numărătoare directă- îl puteți porni și opri.

### 7.2 Modul de setare Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul	
<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați: Timpul.
<b>Pasul 3</b>	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
<b>Pasul 1</b>	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apasă:  .
<b>Pasul 3</b>	Setarea timpului. Apăsați: OK.


Cum se alege opțiunea de final	
<b>Pasul 1</b>	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apasă:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ● .
<b>Pasul 5</b>	Apasă: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii	
<b>Pasul 1</b>	Setați funcția de gătire și temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apasă:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ● .
<b>Pasul 5</b>	Apasă: Pornire întârziată.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți valoarea.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii	
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.	
Apăsați <b>+1min</b> pentru a extinde durata gătitului.	

# UTILIZAREA ACCESORIILOR

## Cum se schimbă setările cronometrului

<b>Pasul 1</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 2</b>	Setați valoarea cronometrului.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: OK.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

## 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTISMENT!

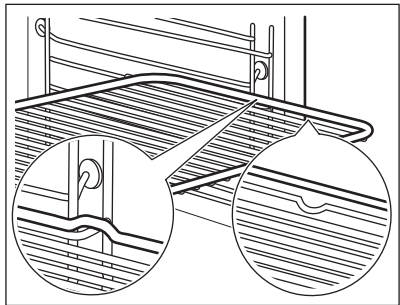
Consultați capitele privind siguranța.

### 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.

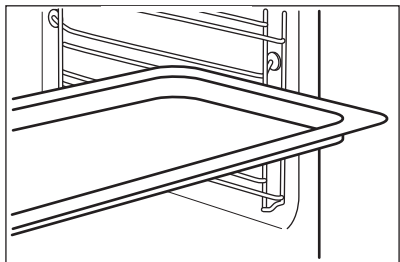
#### Raft sârmă:

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. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:	
 Temperatura cuptorului: minim 120°C.	 Temperatura zonei de mijloc.

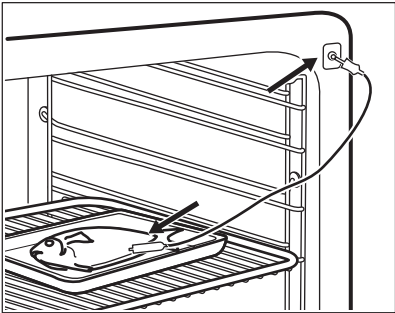
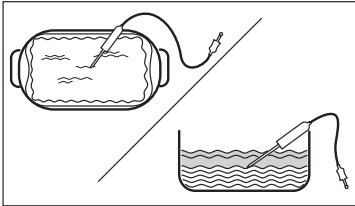


Pentru rezultate optime de gătire:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

## 8.3 Modul de utilizare: Senzor de gătire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.	
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Senzor de gătire.	
<b>Carne, pasăre și pește</b>	<b>Caserolă</b>	
Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.	Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silikon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.	

# FUNȚII SUPLIMENTARE

	
<b>Pasul 4</b>	Conectați Sensor de gătire la priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.
<b>Pasul 5</b>	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
<b>Pasul 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:</li><li>• Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.</li><li>• Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.</li></ul>
<b>Pasul 7</b>	Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: <b>OK</b> pentru a accesa ecranul principal.
<b>Pasul 8</b>	Apăsați: <b>START</b> . Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.
<b>Pasul 9</b>	Scoateți Sensor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor.  <b>AVERTISMENT!</b> Există pericolul de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.




## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătitului, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.



<b>Pasul 1</b>	Pornește aparatul.
----------------	--------------------



<b>Pasul 2</b>	Selectați setarea preferată.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Selectați: Favorite.
<b>Pasul 4</b>	Selectați: Salvare setări curente.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK.
<p> - apăsați pentru a reseta setarea.</p> <p> - apăsați pentru a anula setarea.</p>	



## 9.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătire.

<b>Pasul 1</b>	Pornește aparatul.
<b>Pasul 2</b>	Setează o funcție de gătire.
<b>Pasul 3</b>	  - apăsa-le simultan pentru a activa funcția.
Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.	

## 9.3 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, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

## 9.4 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

# 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

## 10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.






Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultă tabelele de gătire de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătire, verifică numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal al cavității aparatului.

## 10.2 Aer cald umed


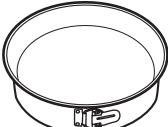

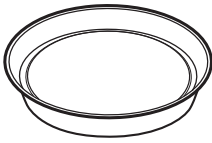
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

## 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.






			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
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 și jos	160	45 - 60	2






# INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 °C	 min	
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 sfărâmișos	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2

Coacerea pe un singur nivel - biscuiți  
Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30





Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4




## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

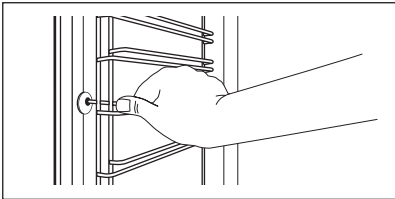
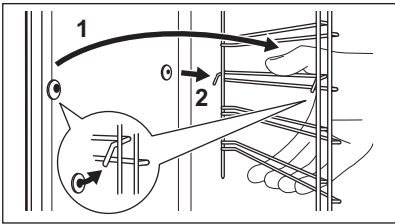
### 11.1 Observații privind curățarea

 <b>Agenți de curățare</b>	Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăța petele cu un detergent neagresiv.
 <b>Utilizarea zilnică</b>	Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.
	Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.
 <b>Accesorii</b>	Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.
	Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

### 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

<b>Pasul 1</b>	Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
<b>Pasul 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

## 11.3 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:

Oprii 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.
---	--	---

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Porniți cuptorul.	Apăsați:  / Curățare	Selectați modul de curățare.
Opțiune	Mod de curățare	Durată
Curățare pirolitică, rapidă	Curățare ușoară	1 h

Curățare pirolitică, normală	Curățare normală	1 h 30 min
Curățare pirolitică, intensă	Curățare profundă	3 h
<p><b>i</b> Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată.</p>		
<p>STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare. Nu utilizați cuptorul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.</p>		

La terminarea curățării:		
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

## 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.
Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

## 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

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



### AVERTISMENT!

Ușa este grea.

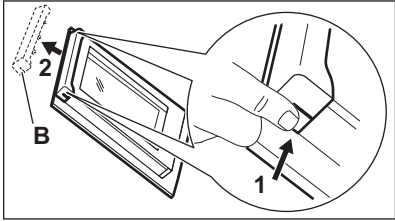
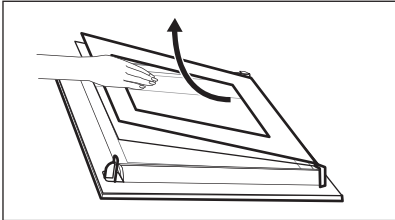


### ATENȚIE!

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

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

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
<b>Pasul 4</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 5</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 6</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
<b>Pasul 7</b>	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
<b>Pasul 9</b>	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.	

## 11.6 Cum se înlocuiește: Bec



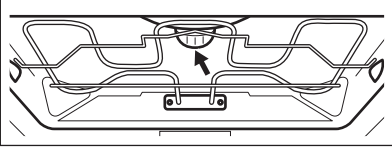
**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

### Înainte de a schimba becul:

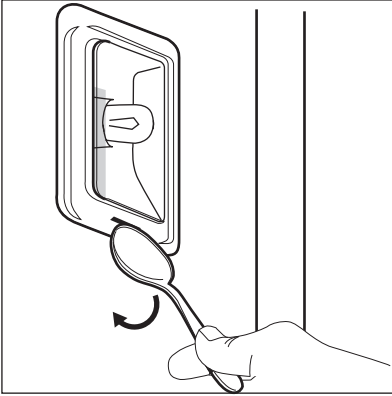
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.



## Becul de sus

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

## Lampă laterală

<b>Pasul 1</b>	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.	
<b>Pasul 2</b>	Folosiți un obiect îngust, neascuțit (de ex. o linguriță) pentru a scoate capacul de sticlă.	
<b>Pasul 3</b>	Curățați capacul de sticlă.	
<b>Pasul 4</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
<b>Pasul 5</b>	Montați capacul de sticlă.	
<b>Pasul 6</b>	Montați suporturile raftului din stânga.	




## 12. DEPANARE






### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 12.1 Ce trebuie făcut dacă...



 <b>Aparatul nu pornește sau nu se încălzește</b>	
 <b>Cauză posibilă</b>	 <b>Soluție</b>
Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.
Ceasul nu este setat.	Setați ceasul, pentru detalii consultați Funcțiile ceasului capitolul, Cum se setează: Funcțiile ceasului.
Ușa nu este închisă corect.	Închide bine ușa.
Siguranța este arsă.	Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reappare, contactează un electrician calificat.
Aparatul Blocare acces copii este pornit.	Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.

 <b>Componente</b>	
 <b>Descriere</b>	 <b>Soluție</b>
Becul este ars.	Înlocuește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.

Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.

## 12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.

 Cod și descriere	 Soluție
C2 - Senzor de gătire se află în cavitatea aparatului în timpul Curățare pirolitică.	Scoateți Senzor de gătire.
C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.	Închideți ușa.
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Conectat complet Senzor de gătire la priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

## 12.3 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630

Index de eficiență energetică	61.2	
Clasă de eficiență energetică	A++	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	71l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

Dacă un program este activat cu Durata, iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărut 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

Element meniu		Aplicație
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setări	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

### 14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, intensă	Durata: 3 h.

## 14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este pornită, textul Blocare acces copii apare pe afișaj atunci când porniți aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când funcția este activată și aparatul este oprit, ușa aparatului va fi blocată. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

## 14.4 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Timpul	Setează ora și data curentă.

## 14.5 Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468






Submeniu	Descriere
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

## 15. ESTE SIMPLU!




Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsarea taste	Timpul
-------	----------------------	-------------------	-------------------------	--------



Familiariză-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP
---	--	---	---	---	--------------

Utilizarea aparatului

Pornire rapidă		Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
	Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată.	Apasă lung:  .	 ... - selectează funcția preferată.	Apasă: START .
<b>Oprire rapidă</b>	Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.	 - ține apăsat până când aparatul se oprește.		




Începe să gătești

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 - apasă pentru a porni aparatul.	 ... - selectează funcția de gătire.	°C - setează temperatura .	OK - apasă pentru a confirma.	START - apasă pentru a începe procesul de gătire.

# ESTE SIMPLU!

## Află cum să gătești rapid

Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:

Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsați:  .	Apăsați:  .	Apăsați:  Gătire asistată.	Alege preparatul dorit.



## Pentru a seta durata de gătire folosește funcțiile rapide

### Funcția 10% Finish Assist

Folosește funcția 10% Finish Assist pentru a prelungi durata de gătire, atunci când a mai rămas 10% din aceasta.

Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min.**

## 16. 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.



# 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 zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>482</b>	<b>3. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>488</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	482	3.1 Všeobecný prehľad.....	488
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	483	3.2 Príslušenstvo.....	488
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>484</b>	<b>4. OVLÁDACÍ PANEL.....</b>	<b>489</b>
2.1 Montáž.....	484	4.1 Prehľad ovládacieho panela.....	489
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	485	4.2 Displej.....	490
2.3 Použitie.....	486	<b>5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>491</b>
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	487	5.1 Prvé čistenie .....	491
2.5 Čistenie pyrolýzou.....	487	5.2 Prvé pripojenie.....	491
2.6 Vnútorné osvetlenie.....	487	5.3 Počiatočný predohrev.....	491
2.7 Servis.....	488	<b>6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>492</b>
2.8 Likvidácia.....	488	6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu.....	492

6.2 Nastavenie: Sprievodca pečením	492	11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty	505
6.3 Funkcie ohrevu	493	11.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolyzou	506
6.4 Poznámky k funkcii: Vlhký horúci vzduch	495	11.4 Pripomenka čistenia	507
<b>7. ČASOVÉ FUNKCIE</b>	<b>495</b>	11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka	507
7.1 Popis časových funkcií	495	11.6 Výmena: Osvetlenie	508
7.2 Nastavenie: Časové funkcie	496	<b>12. RIEŠENIE PROBLÉMOV</b>	<b>509</b>
<b>8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA</b>	<b>498</b>	12.1 Čo robiť, ak	510
8.1 Vloženie príslušenstva	498	12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy	510
8.2 Teplotná sonda	498	12.3 Servisné údaje	511
8.3 Spôsob používania: Teplotná sonda	499	<b>13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ</b>	<b>511</b>
<b>9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE</b>	<b>500</b>	13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní	511
9.1 Ako ušetriť energiu: Oblúbené	500	13.2 Úspora energie	512
9.2 Blokovanie ovládania	500	<b>14. ŠTRUKTÚRA PONUKY</b>	<b>513</b>
9.3 Automatické vypínanie	501	14.1 Ponuka	513
9.4 Chladiaci ventilátor	501	14.2 Podponuka pre: Čistenie	513
<b>10. TYPY A RADY</b>	<b>502</b>	14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie	514
10.1 Odporúčania pre varenie	502	14.4 Podponuka pre: Nastavenie	514
10.2 Vlhký horúci vzduch	502	14.5 Podponuka pre: Servis	515
10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo	503	<b>15. JE TO JEDNODUCHÉ!</b>	<b>515</b>
10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty	503	<b>16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA</b>	<b>516</b>
<b>11. OŠETROVANIE A ČISTENIE</b>	<b>505</b>		
11.1 Poznámky k čisteniu	505		

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba

ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.

- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

### 2.1 Montáž

**VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Čistenie pyrolýzou



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
  - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepľošet osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
  - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
  - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržiavajte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

## 2.6 Vnútorne osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym

# POPIS VÝROBKU

podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia



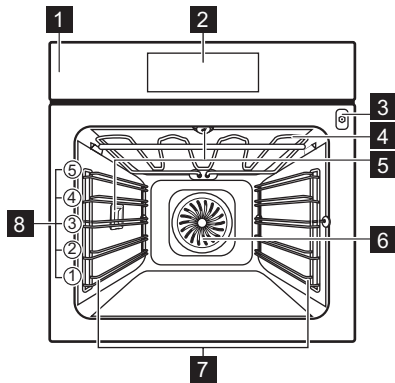
### VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

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

# 3. POPIS VÝROBKU

## 3.1 Všeobecný prehľad

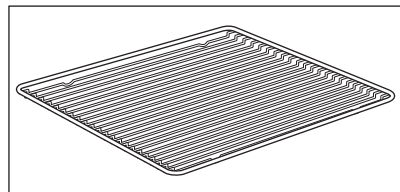


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4 Ohrevný prvok
- 5 Osvetlenie
- 6 Ventilátor
- 7 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 8 Úrovne roštu v rúre

## 3.2 Príslušenstvo

### Drôtený rošt

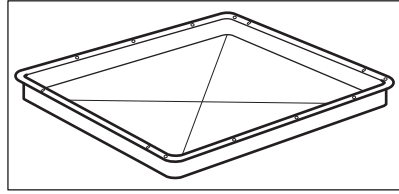
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.





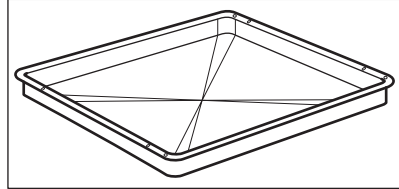
## Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



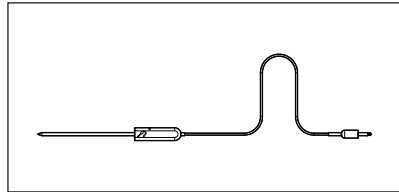
## Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



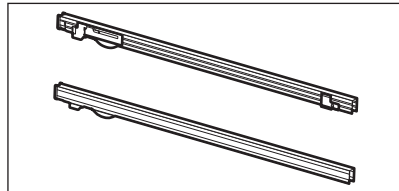
## Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



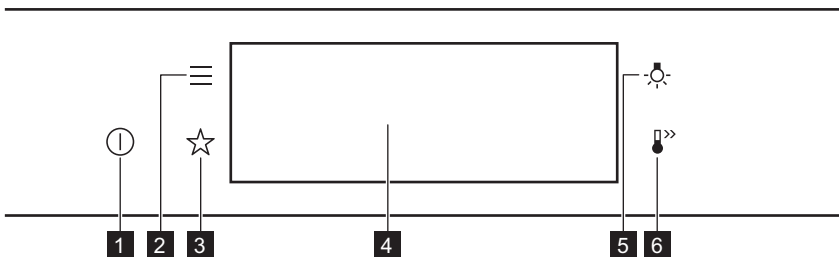
## Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.






## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Prehľad ovládacieho panela



# OVLÁDACÍ PANEL





<b>1</b>	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
<b>2</b>	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
<b>3</b>	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
<b>5</b>	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
<b>6</b>	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.






 <b>Stláčajte</b>	 <b>Presunutie</b>	 <b>Stlačte a podržte tlačidlo</b>
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

## 4.2 Displej

	<p>Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.</p> <p>A. Presný čas          B. ŠTART/STOP          C. Teplota          D. Funkcie ohrevu          E. Časovač          F. Teplotná sonda (len vybrané modely)</p>
--	--

Ukazovatele na displeji

<b>Základné ukazovatele</b> – na navigáciu na displeji.			
 Potvrdenie výberu/nastavenia.	 Návrat o jednu úroveň v ponuke.	 Vrátenie posledného úkoľnu.	 Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
<b>Zvukový signál Ukazovatele funkcie</b> – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.			

 Funkcia je zapnutá.	 Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.	 Zvukový signál je vypnutý.
<b>Ukazovatele časovača</b>		
 Nastavenie funkcie: Odložený štart.	 Ak chcete zrušiť nastavenia.	




## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie


		
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Spotrebič a príslušenstvo vyčistíte len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do spotrebiča.

### 5.2 Prvé pripojenie



Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

### 5.3 Počiatočný predohrev


Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu h.


# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

<b>Krok č. 3</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú 15 min.
 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	<b>VAROVANIE!</b> Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.
--	---

### 6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte symbol funkcie ohrevu  , aby ste vstúpili do podponuky.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: <b>OK</b> . Na displeji sa zobrazí: teplota.
<b>Krok č. 4</b>	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: <b>START</b> . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas pečenia.
Stlačením <b>STOP</b> vypnite funkciu ohrevu.	
<b>Krok č. 6</b>	Vypnite rúru.

### 6.2 Nastavenie: Sprievodca pečením



Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:







- Nепреpečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
------------------	---------------




<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo: 
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: START .

## 6.3 Funkcie ohrevu







### ŠTANDARDNÉ



Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p><b>Gril</b></p>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <p><b>Turbo gril</b></p>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 <p><b>Teplovzdušné Pečenie</b></p>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.
 <p><b>Mrazené pokrmy</b></p>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 <p><b>Tradičné pečenie</b></p>	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 <p><b>Pizza</b></p>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.

## ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Uchovať teplé</b>	Na uchovávanie jedla teplého.
 <b>Vlhký horúci vzduch</b>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

## 6.4 Poznámky k funkcii: Vlhký horúci vzduch

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

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

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

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


## 7. ČASOVÉ FUNKCIE


### 7.1 Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho funkcia funguje. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.



## 7.2 Nastavenie: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.


Nastavenie času varenia	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Výber funkcie koniec	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas varenia.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 6</b>	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.



Odložený štart varenia	
<b>Krok č. 1</b>	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas varenia.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
<b>Krok č. 6</b>	Vyberte hodnotu.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia	
Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.	
Stláčaním <b>+ 1 min</b> predĺžite čas varenia.	

Zmena nastavení časovača	
<b>Krok č. 1</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte hodnotu časovača.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo: OK.
Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.	

## 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

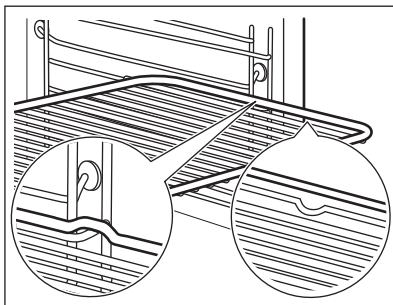
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 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.

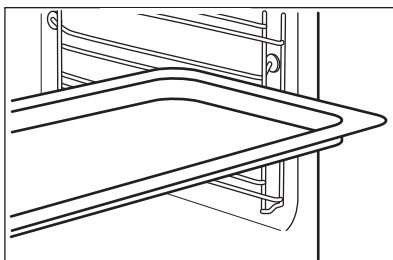
#### Drôtený rošt:

Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



#### Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



### 8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

#### Nastavujú sa dve teploty:



Teplota rúry: minimálne 120 °C.



Teplota vo vnútri.

#### Pre najlepšie výsledky varenia:

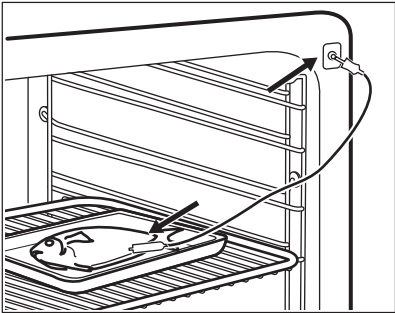
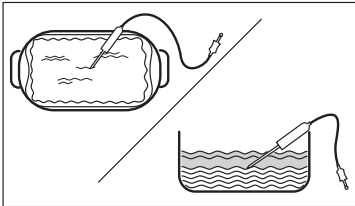


Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.


Počas varenia musí zostať v pokrme.

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

## 8.3 Spôsob používania: Teplotná sonda

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.
<b>Mäso, hydinu a rybu</b>	<b>Zapekaciu nádobu</b>
Vložte špičku Teplotná sonda do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.
	
<b>Krok č. 4</b>	Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
<b>Krok č. 6</b>	Stlačte  , aby ste nastavili požadovanú funkciu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál,</li> <li>• Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.</li> </ul>




# DOPLNKOVÉ FUNKCIE

<b>Krok č.</b> 7	Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: <b>OK</b> , aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.
<b>Krok č.</b> 8	Stlačte tlačidlo: <b>START</b> . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
<b>Krok č.</b> 9	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>VAROVANIE!</b> Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</div>

## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Ako ušetriť energiu: Obľúbené



Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.

<b>Krok č.</b> 1	Zapnite spotrebič.
<b>Krok č.</b> 2	Vyberte preferované nastavenie.
<b>Krok č.</b> 3	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Obľúbené.
<b>Krok č.</b> 4	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
<b>Krok č.</b> 5	Stlačte <b>+</b> , aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo <b>OK</b> .
 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.  – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.	

### 9.2 Blokovanie ovládania



Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

<b>Krok č.</b> 1	Zapnite spotrebič.
---------------------	--------------------

<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte súčasne  a  , aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

## 9.3 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, Koniec, Pomalé pečenie.

## 9.4 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. Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Ak chcete vyhľadať tipy na prípravu pokrmov, skontrolujte číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny spotrebiča.

### 10.2 Vlhký horúci vzduch





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

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 ku- sov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové su- šienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 ku- sov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30

		 (° C)		 (min)
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

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






			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramicá 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






## TIPY A RADY

		 °C	 min	
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótvý koláč  
Použite tretiu úroveň v rúre.





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

Viacúrovňové pečenie – piškótvý koláč

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



Gril  
Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.  
Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

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


## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE





### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

 <b>Čistiace pro- striedky</b>	Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákién namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

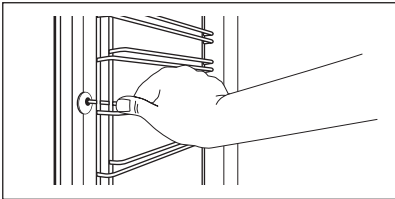
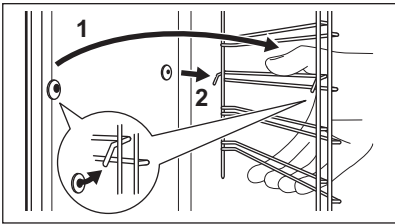
 <b>Každodenné používanie</b>	Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
	Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákién.

 <b>Príslušenstvo</b>	Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákién 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 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<b>Krok č. 1</b>	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
<b>Krok č. 2</b>	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.	
<b>Krok č. 3</b>	Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
<b>Krok č. 4</b>	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.	

## 11.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.



### VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.




### UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

### Pred Čistenie pyrolýzou:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dveriek vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
---	---	--

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zapnite rúru.	Stlačte tlačidlo:  /Čistenie.	Vyberte režim čistenia.
Voliteľná funkcia	Režim čistenia	Trvanie
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Ľahké čistenie	1 h
Čistenie pyrolýzou, normálna	Normálne čistenie	1 h 30 min

Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Dôkladné čistenie	3 h
<p>ⓘ Po spustení čistenia sa dvierka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Chladiaci ventilátor bude pracovať rýchlejšie.</p>		
<p>STOP – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa skončí. Rúru nepoužívajte, až kým na displeji nezhasne symbol zámku dverí.</p>		
<b>Po skončení čistenia:</b>		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

## 11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.
Použitie funkcie: Čistenie pyrolýzou.

## 11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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



### **VAROVANIE!**

Dvierka sú ťažké.

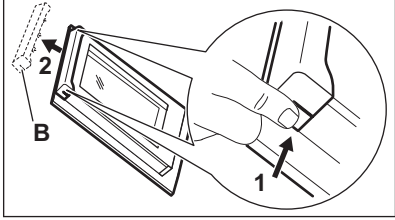
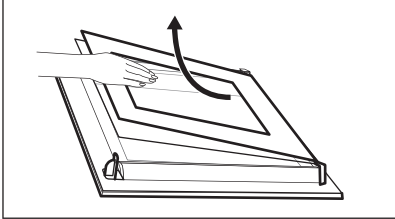


### **UPOZORNENIE!**

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

<b>Krok č. 1</b>	Dvierka úplne otvorte.	
<b>Krok č. 2</b>	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<b>Krok č. 3</b>	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch.	
<b>Krok č. 4</b>	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
<b>Krok č. 5</b>	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
<b>Krok č. 6</b>	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vyťahnite smerom nahor z úchytiak.	
<b>Krok č. 7</b>	Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
<b>Krok č. 8</b>	Po čistení zvoľte opačný postup.	
<b>Krok č. 9</b>	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.	

## 11.6 Výmena: Osvetlenie



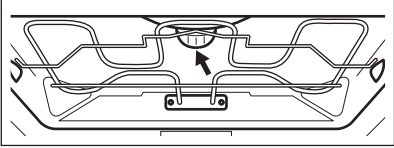
### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

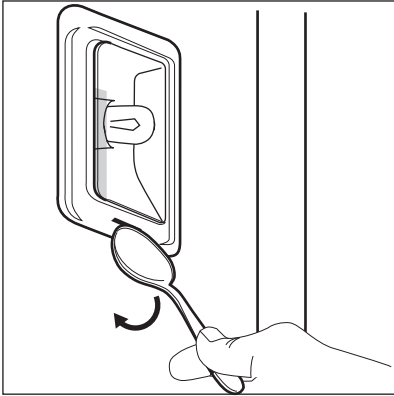
### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počakajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
<b>Krok č. 2</b>	Vyčistite sklenený kryt.	
<b>Krok č. 3</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.	
<b>Krok č. 4</b>	Nainštalujte sklenený kryt.	

## Bočná žiarovka

<b>Krok č. 1</b>	Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.	
<b>Krok č. 2</b>	Na odstránenie skleneného krytu použite úzky tupý predmet (napr. čajovú lyžičku).	
<b>Krok č. 3</b>	Vyčistite sklenený kryt.	
<b>Krok č. 4</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
<b>Krok č. 5</b>	Nainštalujte sklenený kryt.	
<b>Krok č. 6</b>	Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.	




## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV






### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 12.1 Čo robiť, ak...



 <b>Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
 <b>Možná príčina</b>	 <b>Náprava</b>
Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.
Dvierka nie sú správne zatvorené.	Dvierka úplne zatvorte.
Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Spotrebič Detská poistka je zapnutý.	Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliiteľné funkcie.

 <b>Komponenty</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Náprava</b>
Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

## 12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 Kód a popis	 Náprava
C2 – Teplotná sonda sa nachádza v dutine spotrebiča počas Čistenie pyrolýzou.	Vyberte Teplotná sonda.
C3 – dvierka nie sú úplne zatvorené počas Čistenie pyrolýzou.	Zatvorte dvierka.
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.	Úplne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládacímu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

## 12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630
Index energetickej účinnosti	61.2

# ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

Trieda energetickej účinnosti	A++	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	71l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

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

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

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



## Pečenie s vypnutým osvetlením

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

## Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

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

## 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

### 14.1 Ponuka

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Obľúbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

### 14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Doba trvania: 1 h.
Čistenie pyrolýzou, normálna	Doba trvania: 1 h 30 min.
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Doba trvania: 3 h.

## 14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je zapnutá voliteľná funkcia Detská poistka na displeji sa po zapnutí spotrebiča zobrazí text. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Keď je táto možnosť zapnutá a spotrebič je vypnutý, dvierka spotrebiča budú zablokované. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

## 14.4 Podponuka pre: Nastavenie






Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.




## 14.5 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

## 15. JE TO JEDNODUCHÉ!




Pred prvým použitím musíte nastaviť:				
Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Presný čas




Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:					
 ZAP. / VYP.	 Ponuka	 Obľúbené	 Časovač	 Teplotná sonda	START / STOP

Spustenie spotrebiča				
<b>Rýchly štart</b>	Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
		Stlačte a podržte tlačidlo:  .	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START .
<b>Rýchle vypnutie</b>	Vypnite spotrebič na akejkoľvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.	 – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.		

Spustiť varenie				
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>	<b>Krok č. 5</b>



# JE TO JEDNODUCHÉ!

Spustiť varenie				
 – stlačením zapnete spotrebič.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	 – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Zistíte, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia	
<b>10 % sprievodca dokončením</b> Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.	Na predĺženie času prípravy stlačte <b>+ 1min.</b>

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


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

## 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

---

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 518</b>	<b>3.2 Accesorios..... 525</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 518	<b>4. PANEL DE CONTROL..... 526</b>
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 519	4.1 Vista general del panel de control..... 526
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 520</b>	4.2 Pantalla..... 527
2.1 Instalación..... 520	<b>5. ANTES DEL PRIMER USO..... 528</b>
2.2 Conexión eléctrica..... 521	5.1 Limpieza inicial ..... 528
2.3 Uso..... 522	5.2 Primera conexión..... 528
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 523	5.3 Pre calentamiento inicial..... 528
2.5 Limpieza Piroclítica..... 523	<b>6. USO DIARIO..... 528</b>
2.6 Iluminación interna..... 524	6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción..... 529
2.7 Asistencia técnica..... 524	6.2 Cómo configurar: Cocción asistida..... 529
2.8 Eliminación..... 524	6.3 Funciones de cocción..... 529
<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 525</b>	
3.1 Resumen general..... 525	

6.4 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventilador..	531
<b>7. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>532</b>
7.1 Descripción de funciones de reloj.....	532
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj.....	532
<b>8. USO DE LOS ACCESORIOS.....</b>	<b>534</b>
8.1 Inserción de accesorios.....	534
8.2 Sonda térmica.....	535
8.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica.....	535
<b>9. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>536</b>
9.1 Cómo guardar: Favoritos.....	536
9.2 Bloqueo función.....	537
9.3 Desconexión automática.....	537
9.4 Ventilador de refrigeración.....	538
<b>10. CONSEJOS.....</b>	<b>538</b>
10.1 Recomendaciones de cocción...	538
10.2 Horneado húmedo + ventilador.....	538
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	539
10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	539
<b>11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>541</b>
11.1 Notas sobre la limpieza.....	541
11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo .....	542
11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	542
11.4 Aviso de limpieza.....	543
11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta...	543
11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	544
<b>12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>545</b>
12.1 Qué hacer si.....	546
12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	546
12.3 Datos de servicio.....	547
<b>13. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>547</b>
13.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico.....	547
13.2 Ahorro energético.....	548
<b>14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>549</b>
14.1 Menú.....	549
14.2 Submenú de: Limpieza.....	549
14.3 Submenú de: Opciones.....	550
14.4 Submenú de: Configuración.....	550
14.5 Submenú de: Asistencia.....	551
<b>15. ¡ES FÁCIL!.....</b>	<b>551</b>
<b>16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>552</b>

## 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

### 2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:

- no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
  - Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
  - Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
  - Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar la limpieza piroclítica 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 piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica 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 piroclítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

## 2.6 Iluminación interna



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación



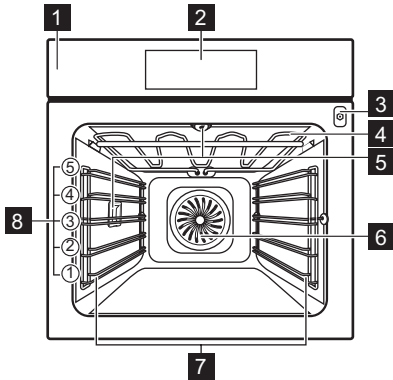
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general

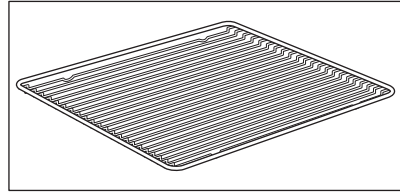


- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

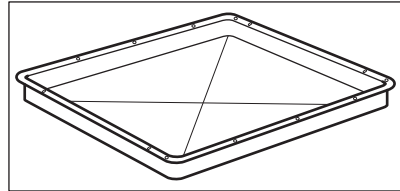
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



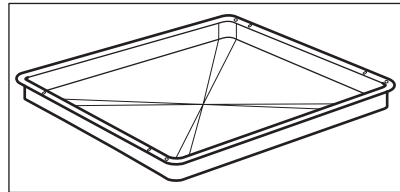
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.



#### Parrilla/sartén para asar

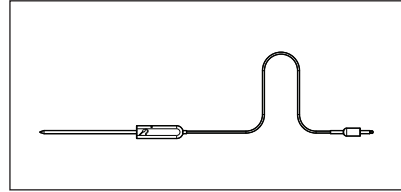
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



# PANEL DE CONTROL

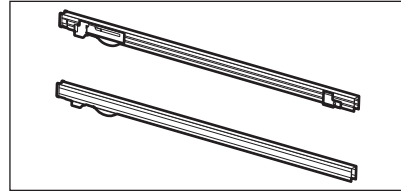
## Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



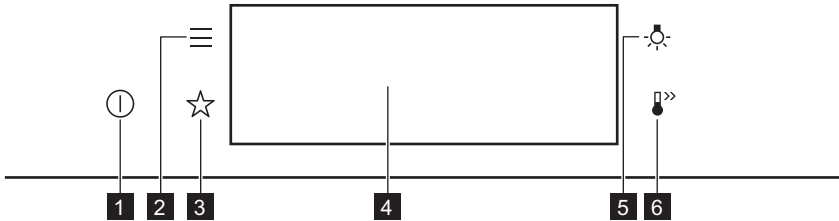
## Carriles telescópicos

Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



## 4. PANEL DE CONTROL

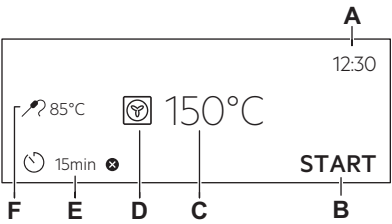
### 4.1 Vista general del panel de control











<b>1</b>	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
<b>2</b>	Menú	Muestra las funciones del aparato.
<b>3</b>	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
<b>4</b>	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
<b>5</b>	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
<b>6</b>	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

 <p><b>Pulse el botón</b></p>	 <p><b>Mover</b></p>	 <p><b>Mantener pulsado</b></p>
<p>Touchar la superficie con la punta de los dedos.</p>	<p>Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.</p>	<p>Touchar la superficie durante 3 segundos.</p>

## 4.2 Pantalla

	<p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Hora</li> <li>B. INICIO/PARAR</li> <li>C. Temperatura</li> <li>D. Funciones de cocción</li> <li>E. Temporizador</li> <li>F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)</li> </ul>
---	---

### Indicadores de pantalla

<p><b>Indicadores básicos</b> - para navegar por la pantalla.</p>			
<p><b>OK</b></p> <p>Para confirmar la selección o el ajuste.</p>	 <p>Para retroceder un nivel en el menú.</p>	 <p>Para deshacer la última acción.</p>	 <p>Para activar y desactivar las opciones.</p>
<p><b>Sonar la alarma indicadores de función</b> - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.</p>			
 <p>La función está activada.</p>	 <p>La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.</p>	 <p>El sonido de la alarma está apagado.</p>	
<p><b>Indicadores de temporizador</b></p>			
 <p>Para ajustar la función: Inicio retardado.</p>	 <p>Para cancelar el ajuste.</p>		

# ANTES DEL PRIMER USO

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>
Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.	Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.

### 5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

### 5.3 Pre calentamiento inicial

Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

<b>Paso 1</b>	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1h.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15min.

El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## 6. USO DIARIO




### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



## 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
<b>Paso 2</b>	Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la función de cocción y pulse: <b>OK</b> . La pantalla muestra: temperatura.
<b>Paso 4</b>	Ajuste: temperatura. Pulse: <b>OK</b> .
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
<b>Paso 6</b>	Apague el horno.

## 6.2 Cómo configurar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica










El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho









<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
<b>Paso 4</b>	Elija un tipo de plato o comida.
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> .

## 6.3 Funciones de cocción

## ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <b>Grill turbo</b>	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 <b>Aire caliente</b>	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.
 <b>Congelados</b>	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 <b>Horneado de pan</b>	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
 <b>Leudar masas</b>	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.

## PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 <b>Conservar</b>	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 <b>Desecar alimentos</b>	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 <b>Calientaplatos</b>	Para precalentar platos para servir.
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 <b>Gratinar</b>	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
 <b>Cocción lenta</b>	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 <b>Mantener Caliente</b>	Para mantener calientes los alimentos.
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	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.

#### 6.4 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

# FUNCIONES DEL RELOJ

---

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.

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ


---


### 7.1 Descripción de funciones de reloj


Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.
Tiempo de funcionamiento	Indica el tiempo que está en marcha la función. Tiempo de funcionamiento: puede encenderlo y apagarlo.

### 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Pulse: Hora.
<b>Paso 3</b>	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
<b>Paso 1</b>	Elija la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo elegir la opción de final	
<b>Paso 1</b>	Elija la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Finalizar acción.
<b>Paso 6</b>	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
<b>Paso 1</b>	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Inicio retardado.
<b>Paso 6</b>	Elija el valor.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción	
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.	
Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1min.</b>	

# USO DE LOS ACCESORIOS

## Cómo cambiar los ajustes del temporizador

**Paso 1** Pulse: .

**Paso 2** Ajuste el valor del temporizador.

**Paso 3** Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

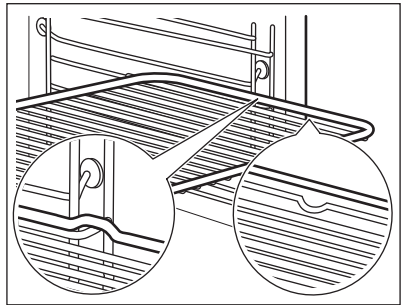
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 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.

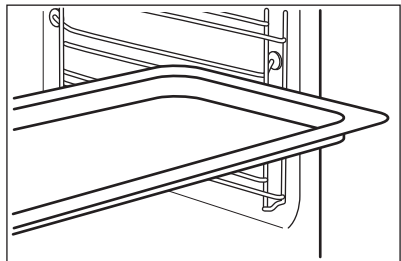
#### Parrilla:

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. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:	
 La temperatura del horno: mínimo 120°C.	 La temperatura interna.

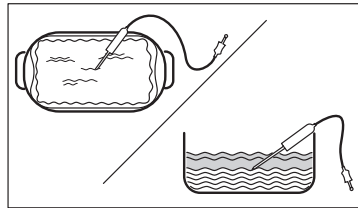
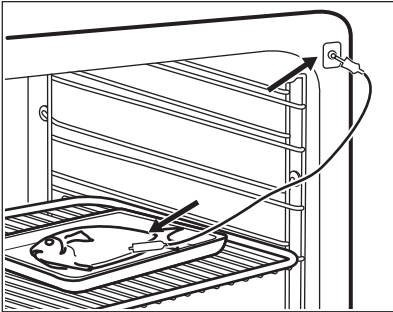
Para obtener un resultado de cocción óptimo:		
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.



El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

## 8.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.	
<b>Paso 2</b>	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.	
<b>Paso 3</b>	Introduzca: Sonda térmica.	
<b>Carne, aves y pescado</b>	<b>Estofado</b>	
Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.	Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.	

# FUNCIONES ADICIONALES



<b>Paso 4</b>	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
<b>Paso 5</b>	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
<b>Paso 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:</li><li>• Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.</li><li>• Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.</li></ul>
<b>Paso 7</b>	Seleccione la opción y pulse varias veces: <b>OK</b> para ir a la pantalla principal.
<b>Paso 8</b>	Pulse: <b>START</b> . 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.
<b>Paso 9</b>	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ADVERTENCIA!</b> Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</div>




## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.



<b>Paso 1</b>	Ponga en marcha el aparato.
---------------	-----------------------------



<b>Paso 2</b>	Seleccione los ajustes preferidos.
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Seleccione: Favoritos.
<b>Paso 4</b>	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
<b>Paso 5</b>	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.
<p> - pulse para restablecer el ajuste.</p> <p> - pulse para cancelar el ajuste.</p>	



## 9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

<b>Paso 1</b>	Ponga en marcha el aparato.
<b>Paso 2</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 3</b>	 ,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

## 9.3 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, Hora de fin, Cocción lenta.

## 9.4 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.

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.

### 10.2 Horneado húmedo + ventilador

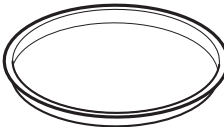



Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

### 10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.






			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

### 10.4 Tablas de cocción para organismos de control






#### Información para institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.





Horneado en un nivel: hornear en moldes

		 °C	 min	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 60	2






# CONSEJOS

		 °C	 min	
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2






Horneado en un nivel: galletas  
Use el tercer nivel.

		 °C	 min
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





# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

		 °C	 min	
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

Precalente 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.

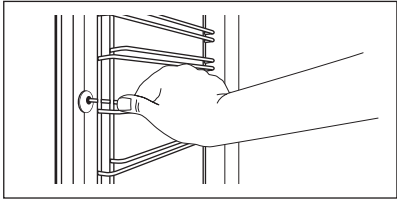
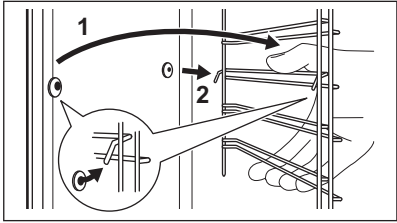
### 11.1 Notas sobre la limpieza

 <p><b>Agentes limpiadores</b></p>	<p>Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpe las manchas con un detergente suave.</p>
 <p><b>Uso diario</b></p>	<p>Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.</p>

 <p><b>Accesorios</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p>

## 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo


Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<b>Paso 1</b>	Apague el horno y espere a que esté frío.	
<b>Paso 2</b>	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
<b>Paso 3</b>	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
<b>Paso 4</b>	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.	



## 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

 <p><b>ADVERTENCIA!</b> Existe riesgo de quemaduras.</p>
--

 <p><b>PRECAUCIÓN!</b> Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.</p>
--

Antes de Limpieza pirolítica:		
<p>Apague el horno y espere a que esté frío.</p>	<p>Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.</p>	<p>Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.</p>

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el horno.	Pulse:  / Limpieza.	Seleccione el modo de limpieza.
Opción	Modo de limpieza	Duración
Limpieza pirolítica, rápida	Limpieza ligera	1 h
Limpieza pirolítica, normal	Limpieza normal	1 h 30 min
Limpieza pirolítica, intensa	Limpieza a fondo	3 h
<p> Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.</p>		
<p>STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine. No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.</p>		

### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.
---	--------------------------------------	--

## 11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza pirolítica.

## 11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



### ADVERTENCIA!

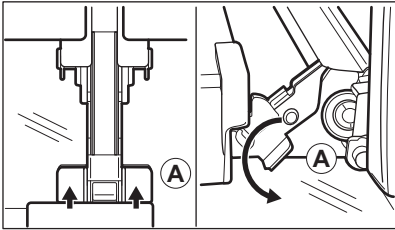
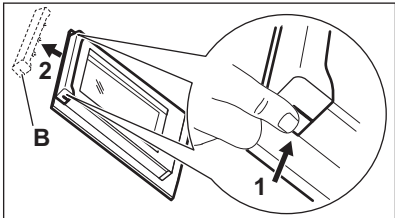
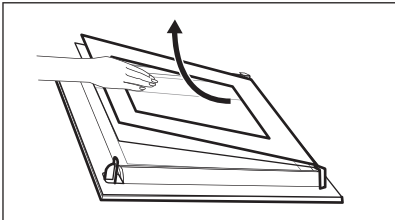
La puerta es pesada.



### PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<b>Paso 1</b>	Abra la puerta por completo.	
<b>Paso 2</b>	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
<b>Paso 3</b>	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	
<b>Paso 4</b>	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.	
<b>Paso 5</b>	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
<b>Paso 6</b>	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	
<b>Paso 7</b>	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.	
<b>Paso 8</b>	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
<b>Paso 9</b>	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.	

## 11.6 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

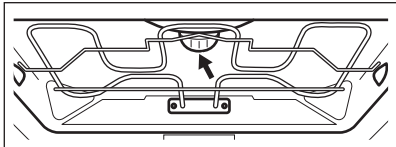
Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.



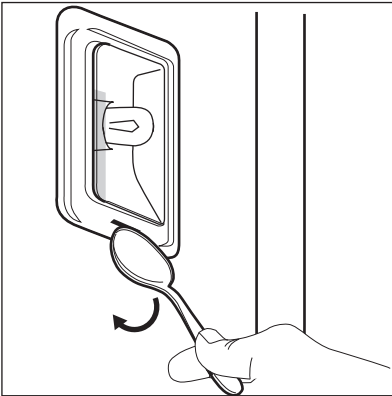
## Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	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	Limpié la tapa de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C.	
Paso 4	Instale la tapa de cristal.	

## Luz lateral

Paso 1	Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.	
Paso 2	Utiliza un objeto estrecho y romo (p. ej., una cucharadita) para retirar la tapa de vidrio.	
Paso 3	Limpié la tapa de cristal.	
Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C.	
Paso 5	Instale la tapa de cristal.	
Paso 6	Instala los carriles izquierdos de apoyo.	




## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS






### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 Qué hacer si...



 <b>El aparato no se enciende o no se calienta</b>	
 <b>Posible causa</b>	 <b>Solución</b>
El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato completamente.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.

 <b>Componentes</b>	
 <b>Descripción</b>	 <b>Solución</b>
La bombilla se ha fundido.	Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

## 12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 <b>Código y descripción</b>	 <b>Solución</b>
C2: el Sonda térmica se encuentra en la cavidad del aparato durante Limpieza pirolítica.	Saque el Sonda térmica.
C3: la puerta no está completamente cerrada durante Limpieza pirolítica.	Cierre la puerta.
F111: Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe a fondo Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

## 12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	AEG
----------------------	-----

# EFICACIA ENERGÉTICA

Identificación del modelo	BPE742380M 944188629 BPK742380M 944188630	
Índice de eficiencia energética	61.2	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BPE742380M	35.5kg
	BPK742380M	35.5kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

## 13.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### **Cocción con ventilador**

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### **Calor residual**

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

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

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

### 14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza pirolítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal	Duración: 1 h 30 min.

# ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

Submenú	Aplicación
Limpieza pirolítica, intensa	Duración: 3 h.

## 14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Cuando la opción está activada, el texto Bloqueo de seguridad aparece en la pantalla al encender el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Cuando la opción está activada y el aparato está apagado, la puerta está bloqueada. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con la opción activada.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

## 14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

## 14.5 Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

## 15. ¡ES FÁCIL!




### Antes del primer uso, debe ajustar:




Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Hora




### Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 Encendido/O N / Apagado/OF F	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
--	---	--	---	--	-----------------

### Empezar a utilizar el aparato



Inicio rápido	Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Paso 1	Paso 2	Paso 3
		Mantenga pulsado:  .	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
<b>Apagado rápido</b>	Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.	 : mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		

Empezar a cocinar				
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 : pulse para encender el aparato.	 ... - seleccione la función de cocción.	 - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente				
Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:				
Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse:  .	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción	
<b>Asistente de acabado 10 %</b> Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.	Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1 min.</b>

## 16. 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.









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



867370897-D-212023

**AEG**