

**BCE556360B**

**BG** Ръководство за употреба | **Фурна**

**3**

**HU** Használati útmutató | **Sütő**

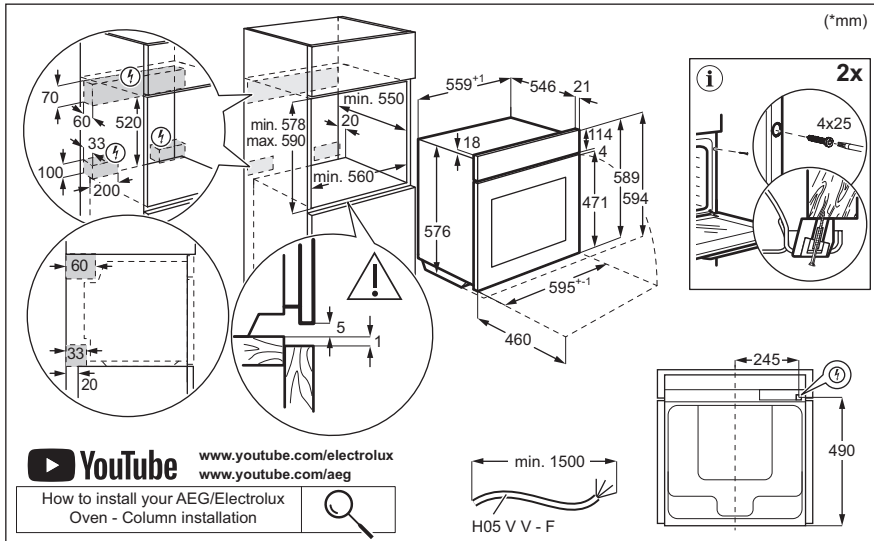
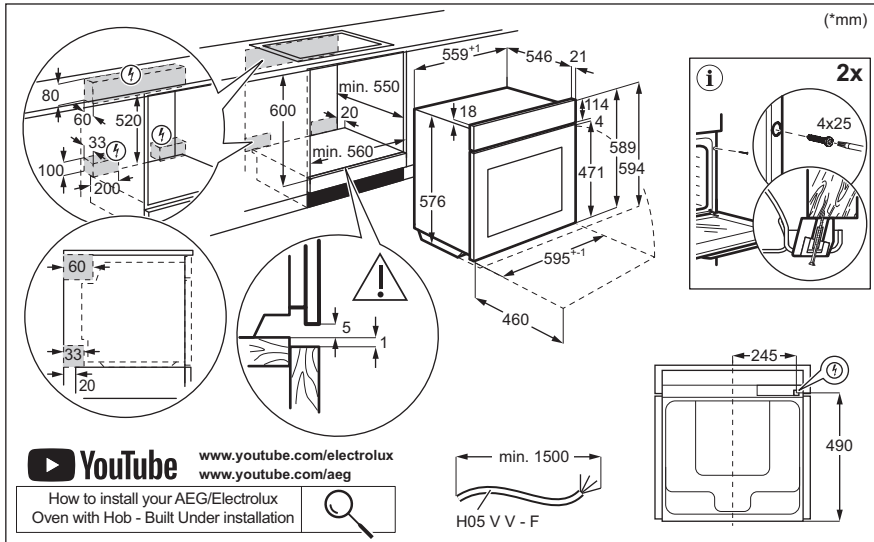
**25**

**RO** Manual de utilizare | **Cuptor**

**47**



# MOHTAJ / ÜZEMBE HELYEZÉS / INSTALAREA



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



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

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	15
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ.....	16
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	18
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	20
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	22
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	23
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	24

## 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 фурни при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- 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.

### 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.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

## 2.3 Използване

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- 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 стъклениците панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениците 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.

- Не почиствайте каталитичния емайл с почистващи препарати.

## 2.5 Вътрешно осветление

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне

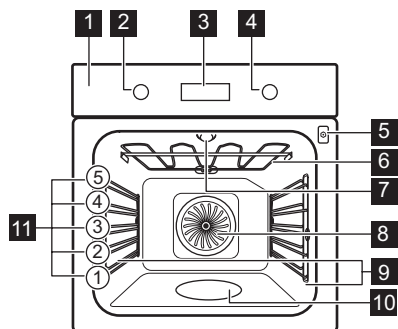
### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед



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

### 3.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**  
За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Тава за печене**  
За влажни кексове, печени изделия, хляб, големи печени меса, замразени ястия и за събиране на изтичане на течности, напр. мазнина при печене на храна на скара.

- **Съд за грил / печене**  
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда**  
За да контролирате готвенето въз основа на температурата вътре в храната.

## 4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

### 4.1 За включване и изключване на уреда.

За да включите уреда:

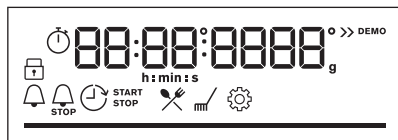
1. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
2. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция **0**.






### 4.2 Преглед на контролния панел







	Натиснете , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете и задръжте , за да зададете функцията: Бързо загряване
	Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете за настройка на температурата на храната: Термосонда
	Натиснете , за да потвърдите избора си.

### 4.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

	Уредът е заключен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Почистване.
	Подменю: Настройки
	Бързо загряване е активиран.

	Готвенето на пара е активирано.
	Термосонда е активиран.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Настройване на часовника



След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: "00:00".

1. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
2. Натиснете **OK**.

### 5.2 Първоначално подгриване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете

помещението по време на предварителното загряване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
5. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
6. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Функции нагряване



### Горещ въздух/вентилир

За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



### Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



### SteamBake

За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.



### Дълбоко замразени храни

За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца.



### Функция пица

За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.



### Долен нагревател

За запичане и хрупкава основа. Използвайте най-ниското ниво на фурната.



### Печене с влажност

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.



### Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



### Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

## 6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на

енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

## 6.3 Настройка: Функции нагряване

1. Завъртете контролното копче за функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
2. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

► Бързо загреване – натиснете и задръжте, за да съкратите времето за нагряване. Опцията е възможна за някои от функциите за нагряване. Вентилаторът може да се включи автоматично.

## 6.4 Настройка: SteamBake – Готвене на пара

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.
3. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване
4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
5. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
6. Поставете храната в уреда.
7. Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.


8. Когато уредът изстине, отстранете останалата вода от вътрешното отделение с мека кърпа.

### **ВНИМАНИЕ!**

Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

## 6.5 Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.

1. Завъртете ключа за функции за загреване на .

На дисплея се показва , , .



2. Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто. Натиснете **OK**.

## 6.6 Настройка: Помощ при готвене







Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за специални

Подменю: Помощ при готвене



Легенда	
	Сензорът за храна трябва да бъде свързан, за да използвате функцията. Вижте глава „Използване на аксесоари“.
	Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.




















ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.




































1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете **OK**.
4. Поставете храната в уреда. Натиснете **OK**.
5. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Легенда	
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата. Вижте глава „Описание на продукта“.

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

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
<b>P1</b> Говеждо печено, алангле		
<b>P2</b> Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P3</b> Говеждо печено, добре изпечено		

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	  3; печене на ястието на <b>скара</b> Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	  2; печене на ястието на <b>скара</b> Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
P6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
P7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; <b>тава за печене</b> Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
P9	Говеждо филе, алангле (бавно готвене)		
P10	Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)	0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; <b>тава за печене</b> Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P11	Говеждо филе, готово (бавно готвене)		
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печено ястие на <b>скара</b> Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.
P13	Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	  2; печено ястие на <b>скара</b> Добавете 200 мл течност към тавата за печене.
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	  2; <b>тава за печене</b> След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
P15	Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; печене на ястието на <b>скара</b> Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P16	Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	 3; <b>дълбок тиган</b> Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	  2; печете ястието в <b>тава за печене</b> Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P18	Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	 2;  200 мл; касерол в тава за печене След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	  3; тава за печене
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2; касерол на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печено ястие на скара Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
P28	Ябълков кейк	-	  2;  100 - 150 мл; тава за печене
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
P30	Ябълков пай	-	  2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара
P31	Брауни	2 кг тесто	 3; дълбок тиган
P32	Мъфини	-	  2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
P33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.

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

## 6.7 Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете ОК.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете ОК.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете ОК.
5. Завъртете копчето за функциите за загреване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

### Подменю: Настройки

Настройка	Стойност
01	Час от денонощието Смяна
02	Яркост на екрана 1 - 5

Настройка	Стойност
03	Звук на бутоните 1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04	Сила на звук. сигнал 1 - 4
05	Термосонда Действие 1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма
06	Брояч Вкл. / Изкл.
07	Осветление Вкл. / Изкл.
08	Бързо загреване Вкл. / Изкл.
09	Демо режим Активиращ код: 2468
10	Софтуерна версия Проверка
11	Зануляване на настройките Да/Не


## 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


### 7.1 Заклучване


Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Когато се активира, докато уредът се използва, той заключва командното табло, като гарантира, че текущите настройки за готвене продължават без прекъсване.

Когато е активиран, докато уредът е изключен, той поддържа командното табло заключено, като предотвратява неволното включване на уреда.



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

Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено.

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

### 7.2 Автоматично изключване

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

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

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте глава „Функции на часовника“.


Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Час на Забавен старт.


### 7.3 Охлаждащ вентилатор


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


## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Описание на функциите на таймера

 **Таймер** За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.


 **Време за готвене** За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва автоматично.

 **Час на Забавен старт** За отлагане на старта и/или края на готвенето.

 **Броча** Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.

### 8.2 Настройка: Таймер

1. Натиснете .

На екрана се показва: 0:00 и .  
2. Завъртете контролния ключ, за да зададете Таймер.

3. Натиснете **OK**. Таймерът започва веднага обратно броене.

### 8.3 Настройка: Време за готвене



1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете докато на екрана се покаже: 0:00 и STOP.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете Време за готвене.
4. Натиснете OK. Таймерът започва веднага обратно броене.
5. Когато времето изтече, натиснете OK и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

### 8.4 Настройка: Час на Забавен старт

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете докато на екрана се покаже: и START.
3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.
4. Натиснете OK.

На дисплея се показва: --:-- СПРЕТЕ .

5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.
6. Натиснете OK.

Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

7. Когато времето изтече, натиснете OK и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

### 8.5 Настройка: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете / Брояч. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Меню: Настройки.
3. Натиснете OK.
4. Завъртете контролния ключ, за да включите и изключите Времето на експлоатация на вкл. и изкл.
5. Натиснете OK.

### 8.6 Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете / Час от денонощието. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Меню“: Настройки.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.
4. Натиснете OK.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

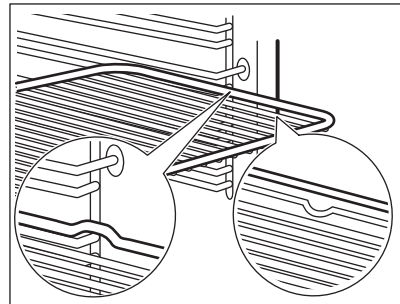
### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Поставяне на аксесоари

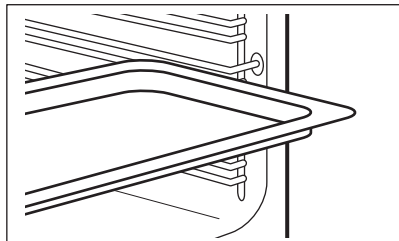
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

### Скара/рафт



Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му.

### Тава за печене / Дълбока тава




Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

## 9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- °C – температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25 °C по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  - температурата в сърцевината на храната.

За максимално добри резултати при готвене:

- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

### Печене с: Термосонда

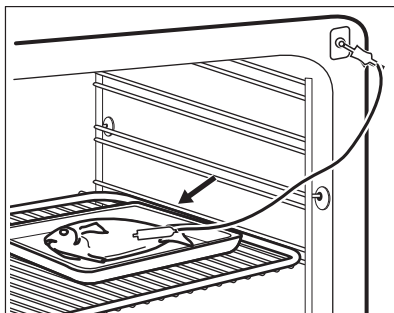
#### ВНИМАНИЕ!

Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда:

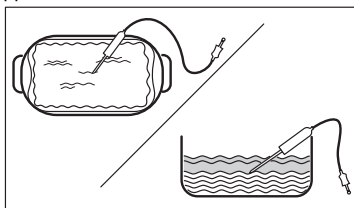
### Месо, домашни птици и риба

Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.




### Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира във вътрешността на уреда. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5.  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
7. Натиснете **OK**.
8. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова.

Удължете времето за готвене според нуждите.

9. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

## 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### 10.1 Препоръки за готвене

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




Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

#### Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура



Акcesoар



Позиция на скарата



Време за готвене (мин)




### 10.2 Печене с влажност - препоръчителни акcesoари

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

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

### 10.3 Печене с влажност






За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

	°C		
Огретен с паста	200 - 220	45 - 55	3
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазаня	180 - 200	75 - 90	3
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Ориз пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Ябълков кейк с пандишпанова торта (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80	3
Бял хляб	190 - 200	55 - 70	3

## 10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.






Печене на едно ниво

			°C		
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	Скара/рафт	160	45 - 60	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	160	55 - 65	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/рафт	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	140	25 - 35	2
Малки кейкове 20 броя/табла <b>1)</b>	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	150	20 - 30	3
Малки кейкове 20 броя/табла <b>1)</b>	Традиционно печене	Тава за печене	170	20 - 30	3
Тост <b>2)</b>	Грил	Скара/рафт	макс.	1 - 2	5

**1)** Загрейте предварително празния уред.

**2)** Загрейте предварително празния уред в продължение на 5 мин.

Печене на няколко нива

			°C		
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	140	25 - 45	2 и 4
Малки кейкове 20 броя/табла <b>1)</b>	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	150	25 - 35	2 и 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт <b>2)</b>	160	45 - 55	2 и 4
Ябълков пай	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт <b>2)</b>	160	55 - 65	2 и 4

**1)** Загрейте предварително празния уред.

**2)** 1 форма за кекс на всеки скара. Един позициониран наляво и един надясно.

## 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Бележки относно почистването

#### Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.

#### Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

#### Акcesoари

- Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

### 11.2 Почистване на релефа във вътрешността

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



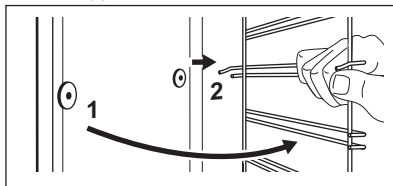
За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

1. Налейте: 250 мл бял оцет или лимонена киселина в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте оцет с максимум 6% винена киселина без добавки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

### 11.3 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



4. Поставете носачите на решетката в обратна последователност.

### 11.4 Каталитично почистване



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

Петната или обезцветяването на каталитичното покритие не влияят на почистването.

Каталитичният емайл е самопочистващ се, не го почиствайте с кърпа.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички акcesoари от фурната.
3. Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с

топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.

4. Изберете Меню  / Почистване .

5. Натиснете ОК три пъти.

**Времетрае:** 1 ч

Когато почистването приключи, се чува сигнал. Изключва се уредът.

6. Когато уредът изстине, почистете дъното на фурната с мокра мека кърпа.

## 11.5 Премахване и монтаж на вратичката

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

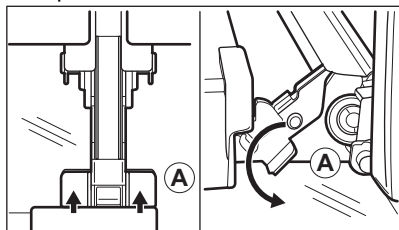
### **ВНИМАНИЕ!**

Вратичката е тежка.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

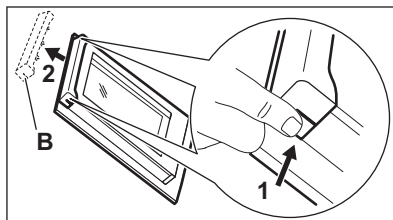
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

1. Уверете се, че уредът е студен
2. Отворете вратичката изцяло.
3. Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.

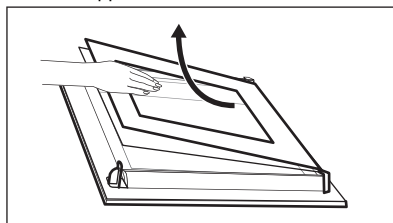


4. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).
5. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
6. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и

натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
9. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



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

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

## 11.6 Смяна на лампата

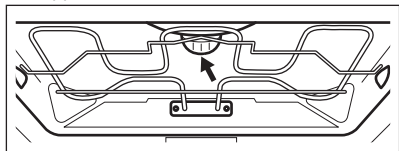
### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

## Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали:
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучване е деактивирана.
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е активиран.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.



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

### 12.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. 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 енергийно етикетирание и екодизайн

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BCE556360B 944188707
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	71 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	34.0 кг

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

### 13.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

### 13.3 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

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 съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загрявайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

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**

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 поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина.

#### **Подгръване на храна**

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате

остатъчната топлина и да поддържате храната топла. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

#### **Готвене с изключена лампичка**

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


#### **Печене с влажност**

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

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


## 14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа

 Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със

символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

**Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	25
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	27
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	30
4. KEZELŐPANEL.....	30
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	31
6. NAPI HASZNÁLAT.....	31
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	37
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	37
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	38
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	40
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	41
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	44
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	44
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	46

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegeinek tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.

- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiosztót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a

padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbben 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 súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerral a katalitikus zománcréteget.

## 2.5 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

## 2.6 Szolgáltatások

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

## 2.7 Ártalmatlanítás

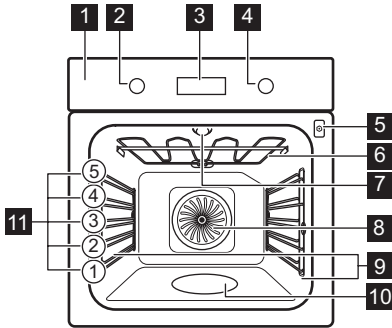
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



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

### 3.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sültés edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálca**  
Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok

felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.

- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**  
A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.

## 4. KEZELŐPANEL

### 4.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
2. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe



### 4.2 A kezelőpanel áttekintése



Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.



Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors fel-fűtés.



Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.

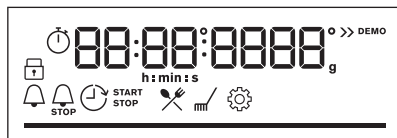


Nyomja meg a gombot az étel maghőmérsékletének beállításához, ezzel: Húshőmérő szenzor



Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

### 4.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Tisztítás.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.

	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Hűshőmérő szenzor bekapcsolva.
	Percszámoló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késlettetett indítás ideje bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

#### 5.1 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00".

1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
2. Nyomja meg a OK gombot.

#### 5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 óráig.
3. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
5. Kizárólag mikroszálás ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
6. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

## 6. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Sütőfunkciók



### Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Hűssütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



### Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



### SteamBake

Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.



### Fagyasztott ételek

Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.



### Pizza funkció

Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek.



### Alsó sütés

Pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Használja a legalsó polcszintet.



### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).



### Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



### Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

## 6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó

követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 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, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosági tanácsok c. részét.

## 6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

 Gyors felűtés – nyomja meg és tartsa lenyomva a fűtési idő lerövidítéséhez. Ez bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. A ventilátor automatikusan bekapcsolhat.

## 6.4 Beállítás: SteamBake - Gőzben sütés


1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.  
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a készülék forró.
3. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.
4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
5. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
6. Helyezze be az ételt a készülékbe.
7. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
8. Ha a készülék lehűlt, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törlőruha segítségével.

## FIGYELMEZTETÉS!

Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

## 6.5 Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.

A kijelzőn a következő látható: , , .

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont.

Nyomja meg a **OK** gombot.

## 6.6 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés az almenü olyan programokból áll, amelyeket kifejezetten az

Almenü: Előre programozott sütés

### Magyarázat



A funkció használatához az ételérzékelőt csatlakoztatni kell. Lásd „A tartozékok használata” című fejezetet.



Gőzsütéshez töltsé fel vízzel a sütőtér mélyedését.

### Magyarázat








A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.


























Polcszint. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.


































A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
<b>P1</b> Marhasült, véresen		
<b>P2</b> Marhasült, közepes	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  <b>2</b> ; sütő tálca A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P3</b> Marhasült, jól átsütve		
<b>P4</b> Steak, közepes	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	   <b>3</b> ; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.

ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
2. A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a **OK** gombot.
3. Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a **OK** gombot.
4. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a **OK** gombot.
5. Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P5	<b>Marhahús sült / párolt</b> (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
P6	<b>Marhasült, véres</b> (hőlégbefúvás, kis hófok)		
P7	<b>Marhasült, közepes</b> (hőlégbefúvás, kis hófok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2; <b>sütő tálca</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P8	<b>Marhasült, jól átsütve</b> (hőlégbefúvás, kis hófok)		
P9	<b>Marhahús filé, véres</b> (lassú sütés)		
P10	<b>Marhahús filé, közepes</b> (lassú sütés)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; <b>sütő tálca</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P11	<b>Marhahús filé, kész</b> (lassú sütés)		
P12	<b>Borjú sült</b> (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. Lefedve süssse.
P13	<b>Sertés sült tarja vagy lapocka</b>	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.
P14	<b>Ropogósra pirított sertés</b> (hőlégbefúvás, kis hófok)	1.5 - 2 kg	  2; <b>sütő tálca</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	<b>Sertéskaraj, friss</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P16	<b>Sertés pótboroda</b>	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; <b>mély tepsi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	<b>Csontos báránycomb</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	  2; sütőedény a <b>sütő tálcán</b> Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	<b>Egész csirke</b>	1 - 1.5 kg; friss	 2;  200 ml; zománcozott tepsi a <b>sütő tálcán</b> A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	<b>Fél csirke</b>	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>sütő tálca</b>

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	  2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben.
P21	Csirkecomb, friss	-	  3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; <b>mély tepsí</b> Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	  2; <b>huzalpolc</b>
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	  2; <b>sütő tálca</b> Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b>
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
P28	Almatorta	-	  2;  100–150 ml ; <b>sütő tálca</b>
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>
P30	Almáspite	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a <b>sütőrács</b> on
P31	Csokoládés sütik	2 kg tészta	 3; <b>mély tepsí</b>
P32	Muffin	-	  2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsí a <b>sütőrács</b> on
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	Zöldségek/kroketek	1 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve Darabolja fel a burgonyákat.
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	Kroket, fagyasztott	0.5 kg	 3; <b>sütő tálca</b>

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	3; sütő tálca
P39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	2; felfújt étel a huzalpolcon
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	1; felfújt étel a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41	Pizza friss, vékony	-	2;  100 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve
P42	Pizza friss, vastag	-	2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve
P43	Quiche	-	2; sütőforma a huzalpolcon
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	2;  150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45	Teljes kiörlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	; 2;  150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve / veknitálca a huzalpolcon

## 6.7 Módosítás: Beállítások

- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.
- A(z) kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.
- Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg a OK gombot.
- Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg a OK gombot.
- Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

Almenü: Beállítások

Beállítás	Érték
01 Pontos idő	Módosítás

Beállítás	Érték
02 Kijelző fényerő	1 - 5
03 Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva
04 Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05 Húshőmérő szenzor - műveletek	1 – Riasztás és leállítás, 2 – Riasztás
06 Működésidőzítő	Be/Ki
07 Sütő világítás	Be/Ki
08 Gyors felfűtés	Be/Ki
09 Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
10 Szoftver verzió	Ellenőrzés
11 Összes beállítás törlése	Igen / Nem


## 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 7.1 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytatódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárólva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.



Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció kikapcsolásához.

### 7.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

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

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.





Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetett indítás ideje.

### 7.3 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Időzítő funkciók leírása


 <b>Percszám- láló</b>	Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.
 <b>Főzési idő</b>	A sütés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció automatikusan kikapcsol.
 <b>Késleltetett indítás ideje</b>	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
 <b>Működési- dőzítő</b>	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.

### 8.2 Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot.


A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .


2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.

3. Nyomja meg a  OK gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

### 8.3 Beállítás: Főzési idő




1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.

2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:



0:00 és .

3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.
4. Nyomja meg a **OK** gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
5. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.



#### 8.4 Beállítás: Késleltetett indítás

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:  és **START**.
3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.  
A kijelzőn a következő látható: --:--   
**LEÁLLÍTÁS**.
5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.
6. Nyomja meg a **OK** gombot.  
Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.
7. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

#### 8.5 Beállítás: Működésidőzítő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Működésidőzítő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. Nyomja meg a **OK** gombot.
4. A szabályozógomb elforgatásával kapcsolja be és ki az Üzemidő-szabályozót.
5. Nyomja meg a **OK** gombot.

#### 8.6 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Pontos idő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.

## 9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

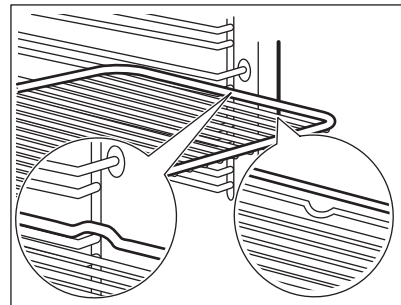
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

#### 9.1 Tartozékok behelyezése

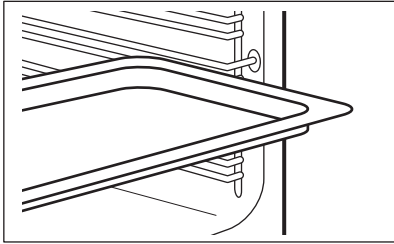
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

#### Sütőrács



Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínei közé.

## Sütő tálca / Mély tepsi




Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínei közé.

## 9.2 Hűhőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

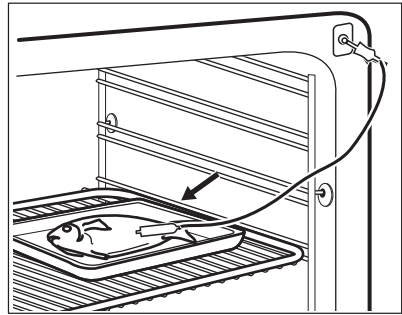
- °C – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
  -  – az étel maghőmérsékletét.
- A legjobb sütési eredmény eléréséhez:
- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
  - Ne használja folyékony állagú ételekhez.
  - Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

Sütés ezzel: Hűhőmérő szenzor

### FIGYELMEZTETÉS!

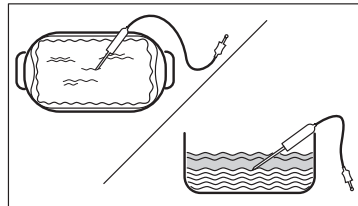
Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupaszzal. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:  
**Hús, szárnyas és hal**  
Illessze a hűhőmérő szenzor teljes tűjét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



### Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a hűhőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A hűhőmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a hűhőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A hűhőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a hűhőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.
5.  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
7. Nyomja meg a OK gombot.
8. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
9. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzataból, és vegye ki az ételt a készülékből.

## 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 10.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.




Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.




A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

**A táblázatokban használt szimbólumok:**

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	Hőmérséklet

	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)




### 10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

### 10.3 Konvekciós levegő (nedves)






A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

	°C		
Tészta felfűjt	200 - 220	45 - 55	3
Burgonyafelfűjt	180 - 200	70 - 85	3
Muszaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Kenyérpuding	190 - 200	55 - 70	3
Rizspuding	170 - 190	45 - 60	3
Kevert piskótatésztából készült almatorta (ke-rek sütőformában)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

### 10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350-1, IEC 60350-1.





## Sütés egy szinten

			°C		
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	45 - 60	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>1)</b>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	150	20 - 30	3
Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>1)</b>	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	170	20 - 30	3
Toast kenyér <b>2)</b>	Grill	Sütőrács	max.	1 - 2	5

**1)** Melegítse elő az üres készüléket.

**2)** Melegítse elő az üres készüléket 5 perc hosszan.

## Több szinten való sütés

			°C		
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	140	25 - 45	2 és 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>1)</b>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	150	25 - 35	2 és 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács <b>2)</b>	160	45 - 55	2 és 4
Almáspite	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács <b>2)</b>	160	55 - 65	2 és 4

**1)** Melegítse elő az üres készüléket.

**2)** Minden huzalpolcon 1 tortaforma található. Az egyik balra, a másik pedig jobbra található.

# 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

### Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.

### Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

### Tartozékok

- 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 teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

## 11.2 A sütőtér mélyedésének tisztítása

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



Az alábbi funkcióval: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként tisztítsa ki a sütőt.

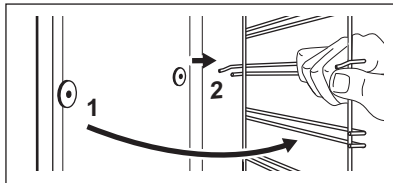
1. Öntsön 250 ml fehér ecetet vagy citromsavat a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtérteret.

## 11.3 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.

3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

## 11.4 Katalitikus tisztítás

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

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

A katalitikus zománcréteg öntisztuló, így nincs szükség törlerkendővel történő tisztításra.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Kizárólag puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Válassza a Menü / Tisztítás / pontot.
5. Nyomja meg ezt: OK háromszor.

**Időtartam:** 1 ó

A tisztítás végén hangjelzés hallható.

Kikapcsol a készüléket.

6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő padlóját egy nedves, puha törleruhával.

## 11.5 Az ajtó eltávolítása és visszاسzerelése

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



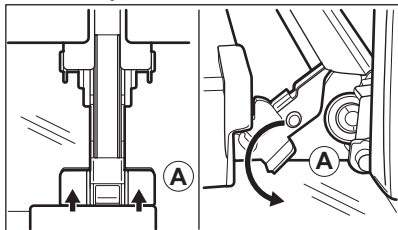
**FIGYELMEZTETÉS!**

Az ajtó nehéz.

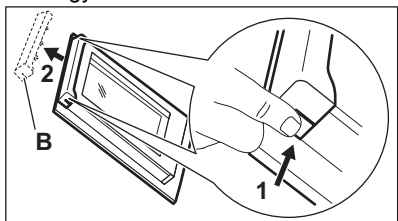
### **⚠ VIGYÁZAT!**

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

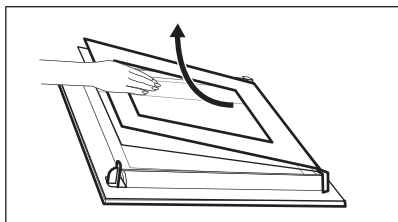
1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a **A** rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.



4. Csatolja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hőzávetőleges szög: 70°).
5. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
6. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.
7. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



8. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.



10. Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani. Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

## 11.6 A lámpa cseréje

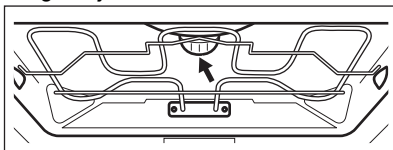
### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törölruhát a sütő padlójára.

### Felső lámpa

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.



2. Tisztítsa meg az üvegbúrárt.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrárt.

## 12. HIBAEELHÁRÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze a következőket:
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A(z) Funkciózár kikapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.
A kijelzőn a következő látható: 00:00.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.



Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

### 12.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitásakor látható. 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	BCE556360B 944188707

Energiatartóssági szám	81.2
Energiatartóssági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Energiatartósság normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	71 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 13.2 Termékismertető az energiatartóssághoz és a megfelelő alacsony energiatartósságú üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiatartósság készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiatartósságú üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

### 13.3 Energiatartóssági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata 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.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon.

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

#### Légkeveréses sütés

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

#### Maradék hő

A 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.

Használja a maradék hőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hőt.

#### Ételek melegen tartása

A maradék hő használható 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. 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.

**Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

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

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	47
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	49
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	52
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	52
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	53
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	53
7. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	58
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	59
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	60
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	61
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	63
12. DEPANAREA.....	65
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	66
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	67

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 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 disponibile pe site-ul nostru web.
- 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.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Precuzați 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.
- 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 întreținere.
- 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 scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- 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 însiroate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și

umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

### **AVERTISMENT!**

Pericol de 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.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

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

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.7 Eliminare

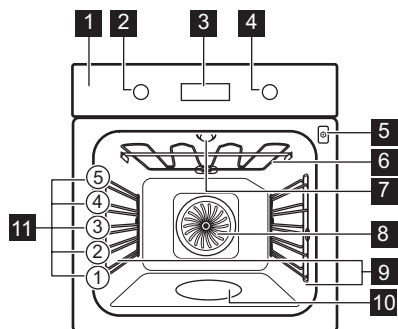
### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

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

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



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

### 3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.


- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor de gătire**  
Pentru a controla gătitul în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.

## 4. PANOUL DE COMANDĂ





### 4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

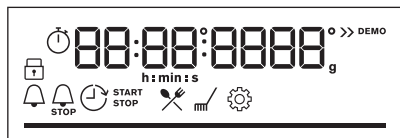
1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit .

### 4.2 Prezentarea panoului de comandă

	Apasă pentru a seta funcțiile cronometrelui.
	Apăsăți lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
	Apasă pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării cu: Senzor de gătire
OK	Apăsăți pentru a confirma selecția.

### 4.3 Indicatorii afișajului



Afișaj

cu funcțiile cheie.

	Aparatul este blocat.
	Submeniul: Gătire asistată.
	Submeniul: Curățare.
	Submeniul: Setări
	Încălzire rapidă este activat.

	Gătirea la abur este activată.
	Senzor de gătire este activat.
	Cronometru este activat.
	Durată gătire este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.
	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

#### 5.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: „00:00”.

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați **OK**.

#### 5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoateți accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
5. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
6. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Funcții de încălzire



#### Aer cald cu ventilație

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



### Încalzire sus si jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



### SteamBake

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii.



### Preparate congelate

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



### Funcție Pizza

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.



### Încalzire jos

Pentru rumenire și crocante la bază. Folosiți poziția inferioară a raftului.



### Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.



### Grill

Pentru gătitul la grătar a felurilor 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 a coace, gratina și pentru a rumeni.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătit.

## 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

## 6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

Încălzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătit. Ventilatorul poate porni automat.

## 6.4 Setarea: SteamBake - Gătire la abur

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Umpleți adâncitura cavității cu maximum 250 ml de apă de la robinet. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încins.
3. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta funcția de gătit
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
5. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.
6. Introduceți alimentele în aparat.
7. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la poziția oprit pentru a opri aparatul.
8. Când aparatul s-a răcit, scoateți apa rămasă în adâncitura cavității cu o lavetă moale.

### AVERTISMENT!

Deschide ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

## 6.5 Accesare: Meniu: ≡

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ≡.



Afișajul indică , , .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați OK.


## 6.6 Setarea: Gătire asistată



Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate.

Submeniu: Gătire asistată








Legendă	
	Senzorul alimentar trebuie conectat pentru a utiliza funcția. Consultă capitolul „Utilizarea accesoriilor”.
	Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.












Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.


































1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ≡.
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă OK.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.
4. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
5. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungiți durata de gătire dacă este nevoie.














Legendă	
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.

Afișajul indică **P** și un număr al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.



Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>P1</b> Friptură de vită, în sânge		
<b>P2</b> Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2; tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P3</b> Friptură de vită, bine făcut		
<b>P4</b> Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	   3; tavă de coacere pe raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P5</b> Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	  2; tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>P6</b> Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
<b>P7</b> Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 <b>2; tava de gătit</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P8</b> Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
<b>P9</b> File de vită, în sânge (gătire lentă)		
<b>P10</b> File de vită, mediu (gătire lentă)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 <b>2; tava de gătit</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P11</b> File de vită, făcută (gătire lentă)		
<b>P12</b> Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.
<b>P13</b> Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Adaugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.
<b>P14</b> Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	 <b>2; tava de gătit</b> Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
<b>P15</b> Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 <b>2; tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P16</b> Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 <b>3 cratiță adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.
<b>P17</b> Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	 <b>2; friptură la tava de gătit</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.
<b>P18</b> Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	 <b>2; 200 ml;</b> preparat caserole pe <b>tavă de gătit</b> Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
<b>P19</b> Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	 <b>3; tava de gătit</b>
<b>P20</b> Piept de pui	180 - 200 g per bucătă	 <b>2; preparat caserole raft de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3; <b>tavă de gătit</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 <b>tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2; <b>cratiță adâncă</b> Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
P24	Bucată de carne	1 kg	  2; <b>raft de sârmă</b>
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2; <b>tavă de gătit</b> Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole <b>raft de sârmă</b>
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe <b>raft de sârmă</b>
P28	Prăjitură cu mere	-	  2;  100 - 150 ml ; <b>tavă de gătit</b>
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>
P30	Plăcintă cu mere	-	  2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe <b>raft de sârmă</b>
P31	Negresa	2 kg de aluat	 3 <b>cratiță adâncă</b>
P32	Brioșe	-	  2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe <b>raft de sârmă</b>
P33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe <b>raft de sârmă</b>
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; <b>Tava de gatit</b> Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P35	Cartofi wedges	1 kg	 3 <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	 3 <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
P37	Crochete, congelate	0.5 kg	 3; <b>tavă de gătit</b>
P38	Cartofi, congelați	0.75 kg	 3; <b>tavă de gătit</b>
P39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 2; preparat caserolă pe <b>raft de sârmă</b>

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>P40</b>	<b>Cartofi gratinați</b> (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1; preparat caserolă pe <b>raft de sârmă</b> Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
<b>P41</b>	<b>Pizza proaspătă, subțire</b>	-	  2;  100 ml; <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt
<b>P42</b>	<b>Pizza proaspătă, grosă</b>	-	  2; <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt
<b>P43</b>	<b>Quiche</b>	-	 2; formă pentru copt <b>raft de sârmă</b>
<b>P44</b>	<b>Baghetă / Ciabatta / Pâine albă</b>	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
<b>P45</b>	<b>Cereale integrale / secară / pâine neagră</b>	1 kg	  2;  150 ml; <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe <b>raft de sârmă</b>

## 6.7 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați **OK**.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați **OK**.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați **OK**.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Submeniu: Setări

Setare	Valoare
<b>01</b> Timpul	Modificare
<b>02</b> Luminozitate display	1 - 5

Setare	Valoare
<b>03</b> Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
<b>04</b> Volum la apăsare taste	1 - 4
<b>05</b> Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire, 2 - Alarmă
<b>06</b> Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit
<b>07</b> Iluminare	Pornit / Oprit
<b>08</b> Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
<b>09</b> Modul demo	Codul de activare: 2468
<b>10</b> Versiunea software	Verificare
<b>11</b> Resetați toate opțiunile	Da / Nu

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul

de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

OK - apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor. - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

OK - apăsați lung pentru a opri funcția.

## 7.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(h)
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Pornire cu întârziere.

## 7.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

# 8. FUNCȚIILE CEASULUI

## 8.1 Descrierea funcțiilor cronometrului

**Cronometru** Pentru a seta timpul pentru numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.

**Durată gătire** Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.

**Pornire cu întârziere** Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

**Cronometru numărătoare directă** Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.

## 8.2 Setarea: Cronometru

1. Apăsați .

Afișajul indică: 0:00 și .

2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.

3. Apăsați . Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

## 8.3 Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.

2. Apăsați până când afișajul indică:

0:00 și .



3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.


4. Apăsați . Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

5. La încheierea duratei, apăsați și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

## 8.4 Setarea: Pornire cu întârziere


1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.


2. Apăsați  până când afișajul indică:  și START .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
4. Apăsați OK.

Afișajul indică: --:--  STOP .



5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
6. Apăsați OK.  
Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.
7. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.

2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.
5. Apăsați OK.

### 8.6 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Timpul. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

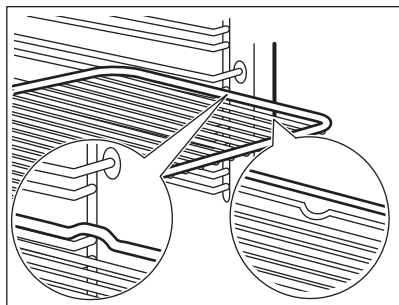
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

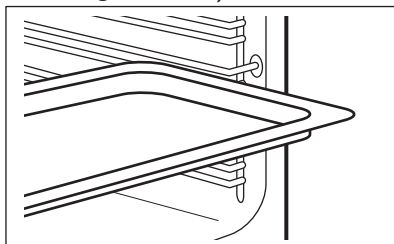
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

#### Raft sârmă



Împingeți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.

#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă




Împingeți tava pe șinele de ghidare.

### 9.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- $^{\circ}\text{C}$  - temperatura din interiorul aparatului.  
Trebuie să fie cu cel puțin  $25^{\circ}\text{C}$  mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Pentru rezultate optime de gătire:

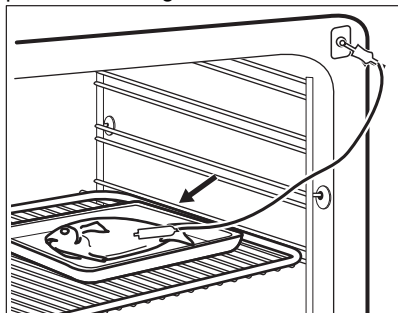
- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

## Gătire cu: Sensor de gătire

### AVERTISMENT!

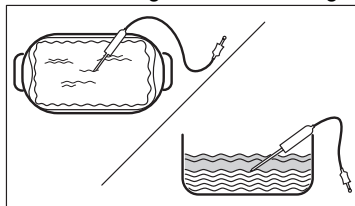
Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.


1. Porniște aparatul.
2. Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:  
**Carne, pasăre și pește**  
Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai groasă.



### Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultă capitolul „Descrierea produsului”. Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.
5.  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
7. Apăsați OK.
8. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.
9. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

## 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 dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.





Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

#### Simboluri utilizate în tabele:



Tipul alimentelor

	Funcția de încălzire
°C	Temperatură
	Accesorii
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

## 10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate




Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine

căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigăie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

## 10.3 Aer cald umed






Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.






	°C		
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55	3
Cartofi gratinați	180 - 200	70 - 85	3
Musaca	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	180 - 200	75 - 90	3
Paste cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Budincă cu pâine	190 - 200	55 - 70	3
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60	3
Prăjitură cu mere, făcută din aluat de pan-dișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80	3
Pâine albă	190 - 200	55 - 70	3

## 10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Coacerea pe un singur nivel






			°C		
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	180	55 - 65	1

			°C		
Biscuit sfărâmiicios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmiicios	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <b>1)</b>	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	150	20 - 30	3
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <b>1)</b>	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	170	20 - 30	3
Pâine prăjită <b>2)</b>	Grill	Raft sârmă	maxim	1 - 2	5

1) Preîncălziți aparatul gol.

2) Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min.

Coacerea pe mai multe niveluri

			°C		
Biscuit sfărâmiicios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	140	25 - 45	2 și 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <b>1)</b>	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	150	25 - 35	2 și 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă <b>2)</b>	160	45 - 55	2 și 4
Plăcintă cu mere	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă <b>2)</b>	160	55 - 65	2 și 4

1) Preîncălziți aparatul gol.

2) 1 formă de prăjitură pe fiecare raft de sârmă. Una poziționată la stânga și una la dreapta.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

#### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

## 11.2 Curățarea adânciturii cavității

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.



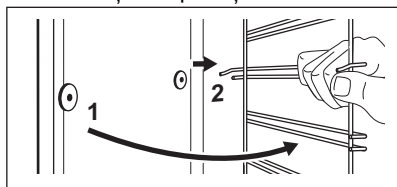
Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb sau acid citric în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6% aciditate, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

## 11.3 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opritiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## 11.4 Curățare catalitică

Cavitatea este acoperită cu email catalitic. Acestea absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

Smalțul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.

1. Opritiți aparatul și așteptați să se răcească.
  2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
  3. Curățați doar podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
  4. Selectați Meniu / Curățare .
  5. Apăsăți de OK trei ori.
- Durată:** 1 h  
La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Aparatul se oprește.
6. Când aparatul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

## 11.5 Scoaterea și instalarea ușii

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!

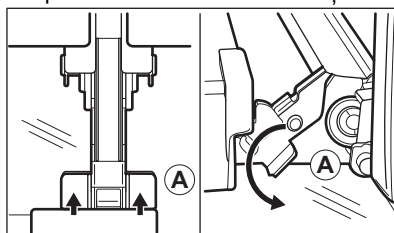
Ușa este grea.



### ATENȚIE!

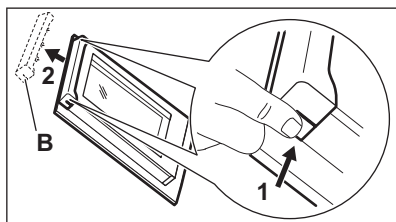
Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit
2. Deschideți ușa complet.
3. Apăsăți complet pârgurile de fixare **A** de pe cele două balamale ale ușii.

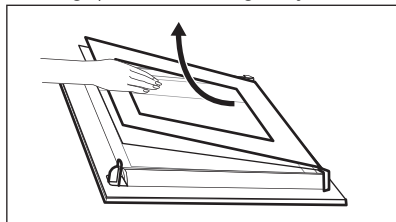


4. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ: 70°).
5. Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus.
6. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

7. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



8. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



10. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

## 11.6 Înlocuirea becului

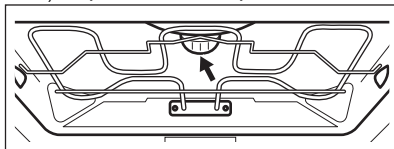
### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

### Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă pentru a-l scoate.



2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANAREA

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu se încălzește.	Blocare este dezactivat.
Becul este stins.	Aer cald umed - este activat.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.
Afișajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setati timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

## 12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați 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 cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

**Îți recomandăm să notezi datele aici:**

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BCE556360B 944188707
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	71 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	34.0 kg

## 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby

0.8 W

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil 20 min.

### 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

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.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

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

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.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

#### Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. 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. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

**aeg.com**

867381450-A-202024



**CE**