

BES351110M

SQ	Udhëzimet për përdorim Furrë	2
BG	Ръководство за употреба Фурна	35
HR	Upute za uporabu Pećnica	69
CS	Návod k použití Trouba	101
ET	Kasutusjuhend Ahi	133
EL	Οδηγίες Χρήσης Φούρνος	165
HU	Használati útmutató Sütő	200
LV	Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns	233
LT	Naudojimo instrukcija Orkaitė	265
MK	Упатство за ракување Печка	297
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik	331
RO	Manual de utilizare Cuptor	364
SR	Упутство за употребу Пећница	398
SK	Návod na používanie Rúra	431
SL	Navodila za uporabo Pečica	463

PËR REZULTATE PERFEKTE

Faleminderit që keni zgjedhur këtë produkt AEG. Ne e kemi krijuar atë për t'ju ofruar performancë të përsosur për shumë vite, me teknologji novatore që ndihmojnë në thjeshtimin e jetës - veçori që mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Kushtojini pak minuta leximit për ta shfrytëzuar sa më mirë.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

www.aeg.com/support



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:

www.registeraeg.com



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:


www.aeg.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT


Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	7
4. PANELI I KONTROLLIT.....	8
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	9
7. FUNKSIONET E ORËS.....	12
8. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	13
9. FUNKSIONET SHITESË.....	14
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	14
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	29
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	32
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	33
14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	34

1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.

- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	578 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	567 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	546 mm
Gjerësia me derën të hapur	1027 mm

Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.

- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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

PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.

- mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
- bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatvani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojini pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojini pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Ndryçimi i brendshëm

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndryçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.6 Shërbimi

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

2.7 Hedhja

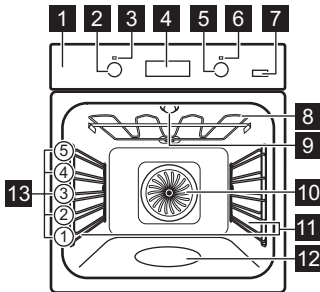
⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

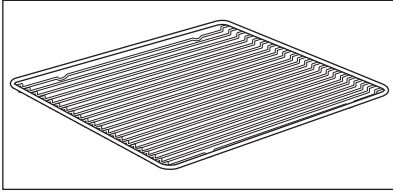
3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Llamba e fuqisë / simboli
- 4 Ekрани
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Treguesi / simboli i temperaturës
- 7 Avull Plus
- 8 Elementi i ngrohjes
- 9 Llamba
- 10 Ventilimi
- 11 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 12 Relievi i hapësirës së brendshme - Depozita e pastrimit me ujë
- 13 Poyicioni i raftit

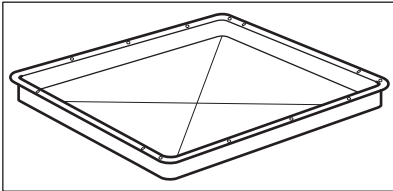
3.2 Aksesorët

Rafti me rrjetë



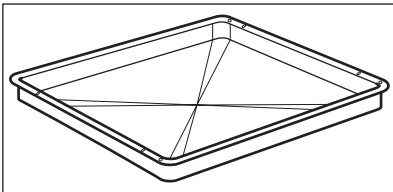
Për enë gatimi, forma keku, rosto.

Tava e pjekjes



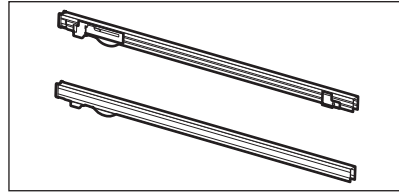
Për kekë dhe kuleçë.

Tava e skarës/pjekjes



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

Korridori teleskopik



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

4. PANELI I KONTROLLIT

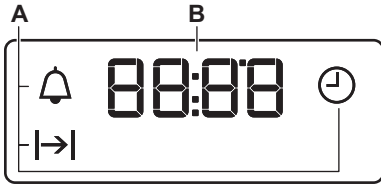
4.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

4.2 Butonat / fushat e sensorit

—	Për vendosjen e orës.
⌚	Për të vendosur funksionin e orës.
+	Për vendosjen e orës.
	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin Gatimi me ventilator të plotë PLUS.

4.3 Ekran



- A. Funksonet e orës
- B. Kohëmatësi

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Përpara përdorimit të parë

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






Hapi 1



Hapi 2



Hapi 3

Vendosja e orës	Pastrimi i furrës	Nxehni paraprakisht furrën bosh
<ol style="list-style-type: none">1.  - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.	<ol style="list-style-type: none">1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.2. Pastroni furrën dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra, me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	<ol style="list-style-type: none">1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 1 orë.2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min.
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. Vendosni në furrë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.		

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Mënyra e caktimit: Funkcioni i nxehjes

- Hapi 1** Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
- Hapi 2** Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën.


Hapi 3 Kur të përfundojë gatimi, kthejini çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.

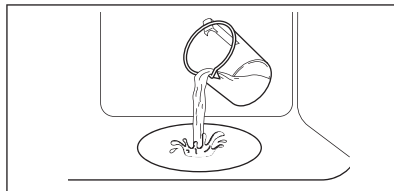
6.2 Caktimi i funksionit: Gatimi me ventilator të plotë PLUS

PARALAJMËRIM!

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

Hapi 1 Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.

Hapi 2 Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti.
 Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.




Hapi 3 Vendosni funksionin: 

Shtypni:  . Treguesi ndizet. Funksionon vetëm me funksionin: Gatimi me ventilator të plotë PLUS.

Hapi 4 Rrotullojeni çelësin e kontrollit të temperaturës në temperaturën e vendosur.

Hapi 5 Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta për të krijuar lagështirë.

Hapi 6 Futni ushqim në furrë.
Shikoni kapitullin "Udhëzime dhe Këshilla".
Mos e hapni derën e furrës gjatë gatimit.

Hapi 7 Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.
 - shtypni për të fikur furrën. Treguesi fiket.

Hapi 8 Pasi përfundon funksioni, hapni me kujdes derën. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.

Hapi 9 Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.

6.3 Funksionet e nxehjes

Funksionet e nxehjes

Përdorimi

0







Pozicioni fikur




Furra është e fikur.



Drita

Për të ndezur llambën.

Funksionet e nxejjes	Përdorimi
 <p>Ventilator i plotë / Gatimi me ventilator të plotë PLUS / Pastrimi me ujë</p>	<p>Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për Gatim tradicional.</p> <p>Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Cleaning.</p>
 <p>Funksioni i picës</p>	<p>Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.</p>
 <p>Gatim tradicional</p>	<p>Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.</p>
 <p>Nxehtësia e poshtme</p>	<p>Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.</p>
 <p>Shkrirja</p>	<p>Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.</p>
 <p>Pjekje me lagështirë</p>	<p>Ky funksion është krijuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënime mbi: Pjekje me lagështirë.</p>

Funksionet e nxejjes	Përdorimi
 <p>Skarë</p>	<p>Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.</p>
 <p>Pjekje turbo në skarë</p>	<p>Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.</p>
	<p>Llamba mund të fiket automatikisht në një temperaturë nën 60 °C gjatë disa funksioneve të furrës.</p>

6.4 Shënime mbi:Pjekje me lagështirë




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

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

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


7. FUNKSIONET E ORËS



7.1 Funksionet e orës

Funksioni i orës	Aplikimi
 Ora	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.
 Kohëzgjatja	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.
 Sinjalizuesi i minutave	Për vendosjen e numërimit mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në punën e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur.

7.2 Si ta programoni: Funksionet e orës



Si ta programoni: Ora

 - pulson kur lidhni furrën me prizën, nëse ka pasur shkëputje energjie ose kur kohëmatësi nuk është vendosur.

 ,  - shtypeni për të caktuar kohën.
Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

Mënyra e ndryshimit: Ora





Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore.  - fillon të pulsojë.

Hapi 2  ,  - shtypeni për të caktuar kohën.
Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

Si ta programoni: Kohëzgjatja

Hapi 1 Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën.

Hapi 2  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.

Hapi 3  ,  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.
Ekрани shfaq: 
 - pulson kur përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.

Hapi 4 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 5 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si ta programoni: Sinjalizuesi i minutave

Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.

Si ta programoni: Sinjalizuesi i minutave

Hapi 2 \oplus , \ominus - shtypeni për të caktuar kohën.
Funksioni nis automatikisht pas 5 sekondash.
Kur koha e vendosur përfundon, bie sinjali.

Hapi 3 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 4 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si të anuloni: Funksionet e orës

Hapi 1 ! - shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës fillon të pulsojë.

Hapi 2 Shtypni dhe mbani shtypur: — .
Funksioni i orës fiket pas pak sekondash.

8. PËRDORIMI I AKSESORËVE

! PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

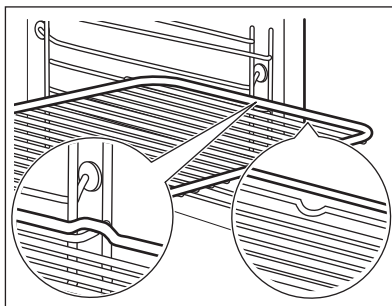
8.1 Futja e aksesoreve

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

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

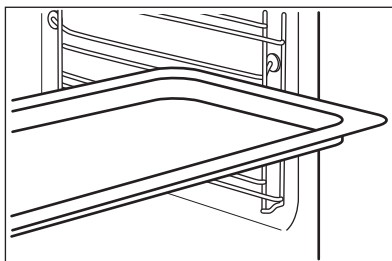
Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .



Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



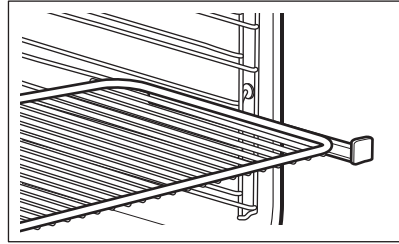
8.2 Përdorimi i shinave teleskopike

Mos i lubrifikonit shinat teleskopike.

Sigurohuni që shinat teleskopike t'i fusni brenda plotësisht në furrë përpara se të mbyllni derën e furrës.

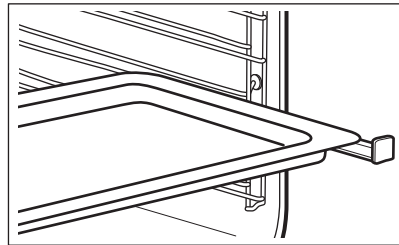
Rafti me rrjetë:

Vendoseni raftin me rrjetë në shinat teleskopike.



Tavë e thellë:

Vendosni tavën e thellë në shinat teleskopike.



9. FUNKSIONET SHITESË

9.1 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet

e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA



Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Rekomandimet e gatimit



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

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

10.2 Ana e brendshme e derës

Në anën e brendshme të derës do të gjeni:





- numrat e niveleve të furrës.

- të dhëna për funksionet e furrës, nivelet e këshilluara të furrës dhe temperaturat për gatesat.




10.3 Gatimi me ventilator të plotë PLUS

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni një tavë pjekjeje.



 KEKË / BISKOTA / BUKË	 (ml)	 (°C)	 (min)
Biskota / Kuleçë / Kruasantë	100	150 - 180	10 - 20
Fokaçe	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Simite	100	200	20 - 25
Bukë	100	180	35 - 40
Kek me kumbulla / Ëmbëlsirë me mollë / Role me kanellë, pjekur në formë keku	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Përdorni 150 ml ujë përveçse kur specifikohet ndryshe.

 USHQIME TË NGRIRA TË GATSHME	 (°C)	 (min)
Pica	200 - 210	10 - 20
Kruasantë	170 - 180	15 - 25
Lazanja, përdorni 200 ml	180 - 200	35 - 50

Përdorni 100 ml ujë.

Vendosni temperaturën në 110 °C.

 RIPËRTËRITJA E USHQIMIT	 (min)
Simite	10 - 20
Bukë	15 - 25
Fokaçe	15 - 25
Mish	15 - 25
Makarona	15 - 25
Pica	15 - 25



RIPËRTËRITJA E USHQIMIT



(min)

Oriz	15 - 25
Zarzavate	15 - 25

Përdorni 200 ml ujë.

Përdorni një enë qelqi për gatim.



PJEKJE



(°C)



(min)

Mish i pjekur lope	200	50 - 60
Pulë	210	60 - 80
Mish i pjekur derri	180	65 - 80

10.4 Pjekje e mbuluar

Për pjekjen e parë, përdorni temperaturën e ulët.

Koha e pjekjes mund të zgjatet me 10 - 15 minuta, nëse gatuani kekë në më shumë se një pozicion rafti.

Kekët dhe petët në lartësi të ndryshme nuk skuqen gjithmonë njësoj. Nuk është nevoja të

ndryshohet cilësimi i temperaturës nëse ndodh skuqje jo e njëtrajtshme. Diferencat barazohen gjatë pjekjes.






Tavat në furrë mund të deformohen gjatë pjekjes. Kur tavat ftohen përsëri, deformimi do të zhduket.

10.5 Këshilla për pjekjen

Rezultati i pjekjes	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Baza e kekut nuk është pjekur mjaftueshëm.	Pozicioni i raftit nuk është i saktë.	Vendoseni kekun në një raft më të ulët të furrës.
Ëmbëlsira bie dhe mбетet e papjekur ose e ujshme.	Temperatura e furrës është tepër e lartë.	Herën tjetër vendosni një temperaturë pak më të ulët në furrë.
	Temperatura e pjekjes është tepër e lartë dhe koha e pjekjes tepër e shkurtër.	Herën tjetër vendosni një kohë më të gjatë pjekjeje dhe temperaturë më të ulët furre.
Keku është tepër i thatë.	Temperatura e furrës është tepër e ulët.	Herën tjetër vendosni një temperaturë më të lartë në furrë.
	Koha e pjekjes është tepër e gjatë.	Herën tjetër vendosni një kohë më të shkurtër pjekjeje.

Rezultati i pjekjes	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Ëmbëlsira nuk piqet në mënyrë të njëtrajshme.	Temperatura e pjekjes është tepër e lartë dhe koha e pjekjes tepër e shkurtër.	Herën tjetër vendosni një kohë më të gjatë pjekjeje dhe temperaturë më të ulët furre.
	Brumi i kekut nuk është shpërndarë në mënyrë të njëtrajshme.	Herën tjetër shpërndajeni brumin e kekut në mënyrë të njëtrajshme në tavën e pjekjes.
Keku nuk është gati në kohën e pjekjes të specifikuar në një recetë.	Temperatura e furrës është tepër e ulët.	Herën tjetër vendosni një temperaturë pak më të lartë në furrë.




10.6 Pjekje në një nivel të furrës

 PJEKJA NË FORMA		 (°C)	 (min)	
Bazë pudingu - pastë e shkurtër, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	170 - 180	10 - 25	2
Bazë pudingu - përzierje pandispanje	Ventilator i plotë	150 - 170	20 - 25	2
Kek unazë / Briosh	Ventilator i plotë	150 - 160	50 - 70	1
Kek Madeira / Kekë me fruta	Ventilator i plotë	140 - 160	70 - 90	1
Kek me qumështor	Gatim tradicional	170 - 190	60 - 90	1

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.





Përdorni një tavë pjekjeje.

 KEKË / BISKOTA / BUKË	 (°C)	 (min)
Kek me veshje me thërrime	150 - 160	20 - 40
Puding me fruta (me brumë me maja / përzierje me pandispanjë), përdorni tavë të thellë	150	35 - 55
Pudingë me fruta me brumë të shkrifët	160 - 170	40 - 80





Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni funksionin: Gatim tradicional.

Përdorni një tavë pjekjeje.





 KEKË / BISKOTA / BUKË	 (°C)	 (min)	
Role biskotash	180 - 200	10 - 20	3
Bukë thekre:	fillimisht: 230	20	1
	më pas: 160 - 180	30 - 60	
Kek me gjalpë bajameje / Kekë sheqeri	190 - 210	20 - 30	3
Ëmbëlsira të vogla me krem / Eklere	190 - 210	20 - 35	3
Bukë e thurur / Bukë në formë kurore	170 - 190	30 - 40	3
Puding me fruta (me brumë me maja / përzjerje me pandispanjë), përdorni tavë të thellë	170	35 - 55	3
Kek me maja me mbushje delikate sipër (p.sh. djathë i butë, krem, krem karamel)	160 - 180	40 - 80	3
Bukë Krishtlindjeje	160 - 180	50 - 70	2

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

 BISKOTA		 (°C)	 (min)
Biskota nga brumë i shkrifët	Ventilator i plotë	150 - 160	10 - 20
Simite, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	160	10 - 25
Biskota me përzjerje pandispanje	Ventilator i plotë	150 - 160	15 - 20
Pasta të fryra, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	170 - 180	20 - 30
Biskota me brumë të ardhur	Ventilator i plotë	150 - 160	20 - 40
Amareta	Ventilator i plotë	100 - 120	30 - 50
Pasta të bëra me të bardhë veze / Mafishe	Ventilator i plotë	80 - 100	120 - 150
Simite, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	190 - 210	10 - 25

10.7 Gatime në tavë





Përdorni nivelin e parë të furrës.






		 (°C)	 (min)
Bageta me djathë të shkrirë sipër	Ventilator i plotë	160 - 170	15 - 30
Perime të gratinuara, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Pjekje turbo në skarë	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Gatim tradicional	180 - 200	25 - 40
Tava peshku	Gatim tradicional	180 - 200	30 - 60
Perime të mbushura	Ventilator i plotë	160 - 170	30 - 60
Pjekje të ëmbla	Gatim tradicional	180 - 200	40 - 60
Pjekje me makarona	Gatim tradicional	180 - 200	45 - 60

10.8 Pjekje në shumë nivele

Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.

Përdorni tavat e pjekjes.

 KEK / ËMBËLSIRA	 (°C)	 (min)	 2 pozicione
Ëmbëlsira të vogla me krem / Eklerë, ngrohni paraprakisht furrën bosh	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kek i thatë Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BISKOTA / KEKË TË VEGJËL / PASTA / ROLETA	 (°C)	 (min)	 2 pozicione	 3 pozicione
Simite	180	20 - 30	1 / 4	-
Biskota nga brumë i shkrifët	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskota me përzierje pandispanje	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pasta të fryra, ngrohni paraprakisht furrën bosh	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biskota me brumë të ardhur	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Amareta	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-



**BISKOTA / KEKË
TË VEGJËL /
PASTA /
ROLETA**



(°C)



(min)



2 pozicione

3 pozicione

Biskota me të
bardhë veze /
Mafishe

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

10.9 Këshilla rreth pjekjes

Përdorni enë furre që i rezistojnë nxehtësisë.

Piqni mishra pa dhjamë të mbuluar (mund të përdorni letër alumini).

Piqini nyjat e mëdha të mishit direkt në tavë.

Vendosni pak ujë në tavë për të penguar djegien e yndyrës së pikon.

Kthejeni copën e mishit pas 1/2 – 2/3 të kohës së gatimit.

Piqeni mishin dhe peshkun në copa të mëdha (1 kg e lart).

Nëse sugjerohet niveli i parë vendoseni ushqimin direkt në tavën për pjekje

Njomini copat e mëdha të mishit me lëngun e tyre disa herë gjatë pjekjes.

10.10 Pjekje

Përdorni nivelin e parë të furrës.



MISH LOPE



(°C)



(min)

Mish i pjekur në poçe

1 - 1,5 kg

Gatim tradicional

230

120 - 150

Mish i pjekur lope ose
filetë, e pjekur pak,
ngrohni paraprakisht
furrën bosh

për cm trashësi

Pjekje turbo në
skarë

190 - 200

5 - 6

Mish i pjekur lope ose
filetë, mesatare, ngrohni
paraprakisht furrën bosh

për cm trashësi

Pjekje turbo në
skarë

180 - 190

6 - 8

Mish i pjekur lope ose
filetë, e gatuar mirë,
ngrohni paraprakisht
furrën bosh

për cm trashësi

Pjekje turbo në
skarë

170 - 180

8 - 10



MISH DERRI



Përdorni funksionin: Pjekje turbo në skarë.



(kg)



(°C)



(min)

Shpatull / Qafë / Një proshute 1 - 1,5 160 - 180 90 - 120

Bërxolla / Brinjë 1 - 1,5 170 - 180 60 - 90

Copë mishi 0,75 - 1 160 - 170 50 - 60

Nyje derri, e paratuar 0,75 - 1 150 - 170 90 - 120



VIÇ



Përdorni funksionin: Pjekje turbo në skarë.



(kg)



(°C)



(min)

Mish viçi i pjekur fort 1 160 - 180 90 - 120

Këmbë viçi 1,5 - 2 160 - 180 120 - 150



MISH QENGJI



Përdorni funksionin: Pjekje turbo në skarë.



(kg)



(°C)



(min)

Kofshë qengji / Mish i pjekur qengji 1 - 1,5 150 - 170 100 - 120

Kurritz qengji 1 - 1,5 160 - 180 40 - 60



MISH GJAHU



Përdorni funksionin: Gatim tradicional.



(kg)



(°C)



(min)

Copë mishi / Këmbë lepuri të egër, ngrohni paraprakisht furrën bosh	deri në 1	230	30 - 40
Shpinë dreri	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
ljë dreri	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90



SHPEZË



Përdorni funksionin: Pjekje turbo në skarë.



(kg)



(°C)



(min)

Shpezë, porcione	0,2 - 0,25 secila	200 - 220	30 - 50
Gjysmë pule	0,4 - 0,5 secila	190 - 210	35 - 50
Pulë, pulardë	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Rosë	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Patë	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Gjeldeti	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Gjeldeti	4 - 6	140 - 160	150 - 240



PESHK (I GATUAR ME AVULL)



Përdorni funksionin: Gatim tradicional.



(kg)








(°C)















(min)

Peshk i plotë	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
---------------	---------	-----------	---------

10.11 Pjekje krokante me:Funksioni i picës

 PICA		
 Përdorni nivelin e parë të furrës.		
	 (°C)	 (min)
Tarta	180 - 200	40 - 55
Puding me spinaq	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Puding zviceran	170 - 190	45 - 55
Kek me qumështor	140 - 160	60 - 90
Lakror me perime	160 - 180	50 - 60

 PICA		
 Ngrohëni paraprakisht furrën bosh përpara gatimit.		
 Përdorni nivelin e dytë të furrës.		
	 (°C)	 (min)
Picë, kore e hollë, përdorni tavë të thellë	200 - 230	15 - 20

 PICA		
 Ngrohëni paraprakisht furrën bosh përpara gatimit.		
 Përdorni nivelin e dytë të furrës.		
	 (°C)	 (min)
Picë, kore e trashë	180 - 200	20 - 30
Bukë e ndorme	230 - 250	10 - 20
Puding pastash të fryra	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.12 Skarë

Ngrohëni paraprakisht furrën bosh përpara gatimit.

Piqni në skarë vetëm copa të holla mishi ose peshku.

Vendosni një tavë në raftin e parë për të grumbulluar yndyrën.



SKARA



Përdorni funksionin: Skarë



(°C)



(min)

Njëra anë



(min)

Ana tjetër



	(°C)	(min) Njëra anë	(min) Ana tjetër	
Mish i pjekur lope	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetë lope	230	20 - 30	20 - 30	3
Filetë derri	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetë viçi	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kurriz qengji	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peshk i plotë, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Ushqime të ngrira



SHKRIRJA



Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Picë, e ngrirë	200 - 220	15 - 25	2
Pizë amerikane, e ngrirë	190 - 210	20 - 25	2
Picë, e ftohur	210 - 230	13 - 25	2
Pica të vogla, të ngrira	180 - 200	15 - 30	2
Patate të skuqura, të holla	200 - 220	20 - 30	3
Patate të skuqura, të trasha	200 - 220	25 - 35	3
Feta / Kroketa	220 - 230	20 - 35	3
Qofte me patate	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, të freskëta	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, të ngrira	160 - 180	40 - 60	2
Djathë i pjekur	170 - 190	20 - 30	3
Krahë pule	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Shkrirja






Hiqni ambalazhin e ushqimit dhe vendoseni ushqimin në pjatë.

Mos e mbuloni ushqimin, sepse kjo mund të zgjasë kohën e shkrirjes.

Për copa të mëdha ushqimi vendosni një pjatë bosh përmbys mbi pjesën e poshtme të

Përdorni nivelin e parë të furrës.

hapësirës së furrës. Futeni ushqimin në një pjatë të thellë dhe vendosni mbi pjatën që është brenda në furrë. Hiqni mbështetëset e rafteve nëse është e nevojshme.

	 (kg)	 (min) Koha e shkrirjes	 (min) Koha e shkrirjes së mëtejshme	
Pulë	1	100 - 140	20 - 30	Kthejini në gjysmën e kohës.
Mish	1	100 - 140	20 - 30	Kthejini në gjysmën e kohës.
Troftë	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Luleshtrydhe	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Gjalp	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rrihni ajkën kur në disa vende është ende pak e ngrirë.
Ëmbëlsirë	1,4	60	60	-

10.15 Konservimi

Përdorni funksionin Nxehtësia e poshtme.

Përdorni vetëm kavanoza konservimi me të njëjtat përmasa si në treg.

Mos përdorni kavanoza me kapak me filetim dhe kapakë me kapje ose kavanoza metalikë.

Përdorni nivelin e parë të furrës.

Vendosni jo më shumë se gjashtë kavanoza një litërsh konservimi në tavën për pjekje.

Mbushini kavanozat në mënyrë të barabartë dhe mbyllini me mbërthyes.



Kavanozat nuk duhet të prekin njëri-tjetrin.




Mbusheni tavën për pjekje me afërsisht 1/2 litër ujë në mënyrë që t'i japë furrës lagështi të mjaftueshme.




Kur lëngu në kavanoza nis të valojë (pas rreth 35 - 60 minutash për kavanozat

njëlitërsh), fikni furrën ose ulni temperaturën në 100 °C (shihni tabelën).

Vendosni temperaturën në 160 - 170 °C.

 FRUTA TË BUTA	 (min) Koha e zierjes deri në fillimin e pikimit
Luleshtrydhe / Boronica / Manaferra / Kulumbri të pjekura	35 - 45

 FRUTA ME BËRTHAMË	 (min) Koha e zierjes deri në fillimin e pikimit	 (min) Vazhdoni ta zieni deri sa të arrijë 100 °C
Pjeshkë / Ftonj / Kumbulla	35 - 45	10 - 15

 ZARZAVATE	 (min) Koha e zierjes deri në fillimin e pikimit	 (min) Vazhdoni ta zieni deri sa të arrijë 100 °C
Karota	50 - 60	5 - 10
Kastravecë	50 - 60	-
Turshi të kombinuara	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Bizele / Shparg	50 - 60	15 - 20

10.16 Tharja - Ventilator i plotë

Mbulojini tabakatë me letër antiyndyrë ose letër furre.

Për rezultate më të mira, ndalojeni furrën në gjysmën e kohës së tharjes, hapni derën dhe

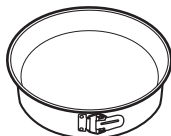
10.17 Pjekje me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese
28 cm diametër



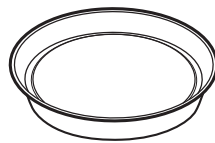
Tavë gatimi

E errët, joreflektuese
26 cm diametër



Tasa qeramike

Qeramikë
8 cm diametër, 5
cm lartësi






Tavë për bazë
pandispanje

E errët, joreflektuese
28 cm diametër



lëreni të ftohet për një natë për të përfunduar tharjen.

Për 1 tavë përdorni nivelin e tretë të furrës.

Për 2 tava përdorni nivelin e parë dhe të katërt të furrës.






 PERIME	 (°C)	 (h)
Fasule	60 - 70	6 - 8
Speca	60 - 70	5 - 6
Perime për supë	60 - 70	5 - 6
Kërpudha	50 - 60	6 - 8
Barishte	40 - 50	2 - 3

Vendosni temperaturën në 60 - 70 °C.

 FRUTA	 (h)
Kumbulla	8 - 10
Kajsi	8 - 10
Feta molle	6 - 8
Dardhë	6 - 9

10.18 Pjekje me lagështirë






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

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	190	3	45 - 55
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	190	2	45 - 50
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	45 - 55
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	55 - 60
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	40 - 50
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	190	3	35 - 45
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	160	2	40 - 50
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	35 - 45
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	160	2	35 - 45
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	40 - 45
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	45 - 55
Omëletë vegjetariene	tavë pice mbi raft teli	190	3	40 - 50





10.19 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.






Pjekje në një nivel - pjekje në tepsi

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

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





		 °C	 min
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	20 - 30
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	170	20 - 30

Pjekje me shumë nivele - biskota

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

Skarë
Ngrohni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.

Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

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

11. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin



Agjentët e pastrimit

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

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



Përdorimi i përditshëm

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

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



Aksesorët

Pastrojeni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëri të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatlarëse.

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

11.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm

Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.

Hapi 1

Hapi 2

Hapi 3

Hidhni: 250 ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.

Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambienti për 30 minuta.

Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

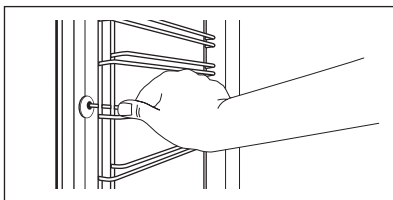
Për funksionin: Gatimi me ventilator të plotë PLUS pastroni furrën për çdo 5 - 10 cikle gatimi.

11.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

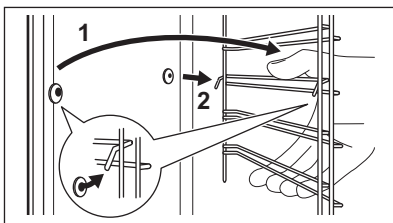
Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hapi 2 Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.



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




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



11.4 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë

Kjo procedurë pastrimi përdor lagështirë për heqjen e yndyrës së mbetur dhe pjesëve ushqimore nga furra.

Hapi 1 Derrdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 200 ml.

Hapi 2 Caktoni funksionin:  . Shtypni: .

Hapi 3 Vendoseni temperaturën në 90°C.

Hapi 4 Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.

Hapi 5 Fikni furrën.

Hapi 6 Prisni derisa furra të jetë ftohur. Thajeni ujin me një leckë të butë.

11.5 Mënyra e heqjes: Skarë

 **PARALAJMËRIM!**

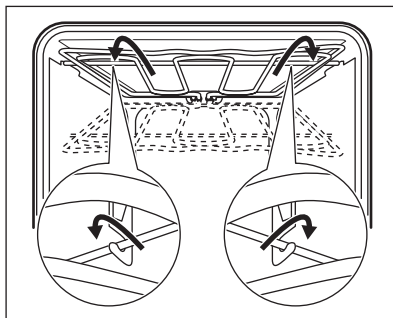
Ka rrezik djegie.

Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet për ta pastruar.
Hiqni mbajtëset e rafteve.

Hapi 2 Kapni këndet skarës. Tërhiqeni përpara kundrejt forcës së sustës dhe nxirreni nga dy mbajtëset. Skara paloset poshtë.

Hapi 3 Pastroni pjesën e tavanit të furrës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë. Lëreni të thatet.

Hapi 4 Montoni skarën sipas rendit të kundërt.



Hapi 5 Montoni mbajtëset e rafteve.

11.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

PARALAJMËRIM!

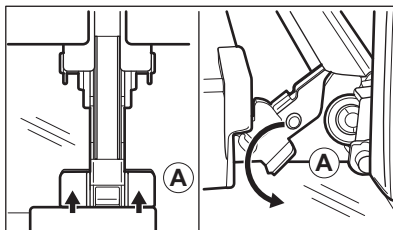
Dera është e rëndë.

KUJDES!

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

Hapi 1 Hapni derën plotësisht.

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

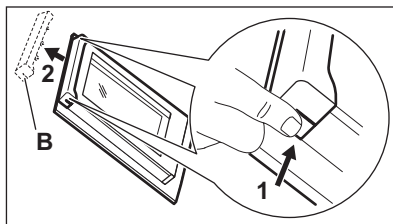


Hapi 3 Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjesë a jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.

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

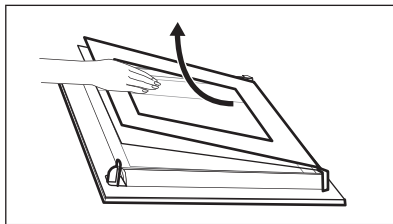
Hapi 5 Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.

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



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

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



Hapi 9 Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe më pas derën. Sigurohuni që xhamat të futen në pozicionin e duhur, ndryshe sipërfaqja e derës mund të mbinxehet.

11.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba

PARALAJMËRIM!

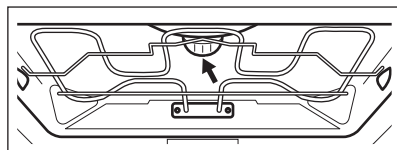
Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

Llamba e sipërme

Hapi 1 Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.



Hapi 2 Pastroni kapakun prej xhami.

Hapi 3 Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

Hapi 4 Instaloni kapakun prej xhami.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

Problemi	Kontrolloni nëse...
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Ekrani tregon "12.00".	Pati një ndërprerje të energjisë. Çaktimi i periudhës së ditës.
Rrjedh ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Performancë e pakënaqshme në gatim nga funksioni: Gatimi me ventilator të plotë PLUS .	Keni mbushur relievin e hapësirës së brendshme me ujë.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.

12.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)

Numri i produktit (PNC)

Numri i serisë (S.N.)

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Emri i furnizuesit	AEG
Identifikimi i modelit	BES351110M 944187805
Indeksi i Efiçencës së Energjisë	95.3
Klasi i efikasitetit energjetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.99kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.81kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	71l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	34.0kg

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

13.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.


Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë


Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.

Pjekje me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop


ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	36
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	38
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	41
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	42
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	42
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	43
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	45
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	46
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	48
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	48
11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	62
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	66
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	67
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	68

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- 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 квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм

Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде

- затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
 - Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
 - Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
 - Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
 - Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
 - Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 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

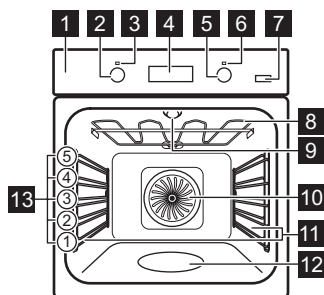
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

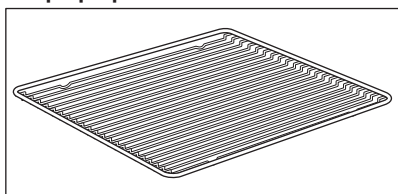
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Лампа / символ за захранване
- 4 Екран
- 5 Копче за управление (за температурата)
- 6 Индикатор / символ за температура
- 7 Плюс пара
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Водачи за скара, отстраняеми
- 12 Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода
- 13 Позиция на скара

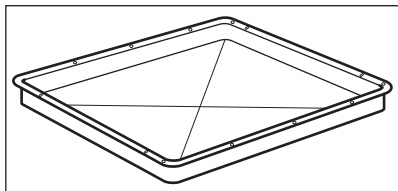
3.2 Аксесоари

Скара/рафт



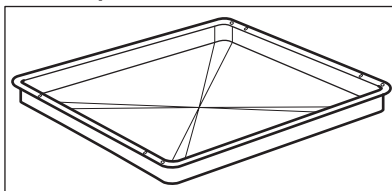
За съдове за готвене, тави за торти и печене.

Тава за печене



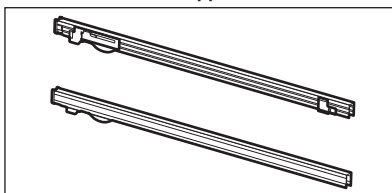
За торти и бисквити.

Съд за грил / печене



За печене или като съд за събиране на мазнина.

Телескопични водачи





За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарите.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

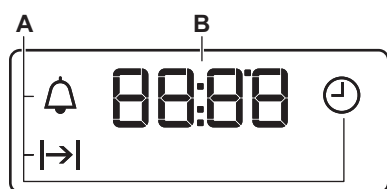
4.1 Прибираци се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа.
Ключът излиза.

4.2 Сензорни полета/бутони

—	За настройка на времето.
	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.
	За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

4.3 Екран



- A. Функции на Часовника
- B. Таймер

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Преди първа употреба

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



Стъпка 1

Настройте часовника




Стъпка 2

Почистете фурната




Стъпка 3

Предварително загрейте празната фурна

1.  – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.

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

2. Почиствайте фурната и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.

1. Задайте максималната температура за функцията: .
Време: 1 ч

2. Задайте максималната температура за функцията:



Време: 15 мин

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и свалените опори за скара във фурната.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функция на затопляне

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

Стъпка 2 Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Стъпка 3 Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.


6.2 Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС

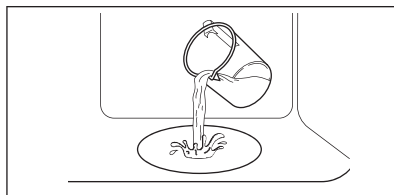
ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Стъпка 1 Уверете се, че фурната е студена.

Стъпка 2 Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.

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




Стъпка 3 Задайте функцията:  .







Натиснете: . Индикаторът светва. Тя работи само с функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.





Стъпка 4 Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температура.

Стъпка 5 Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага.

Стъпка 6	Поставете я във фурната. Вижте глава „Препоръки и съвети“. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.
Стъпка 7	Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.  – натиснете, за да изключите фурната. Индикаторът изгасва.
Стъпка 8	След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
Стъпка 9	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

6.3 Функции нагряване

Функция за за-топляне	Приложение
0 Положение Изключено (Off)	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.
  Горещ въздух / Топъл вентилатор ПЛЮС / Почистване с вода	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене. 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. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

Функция за за-топляне	Приложение
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Печене при влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене при влажност.
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.



Лампата може автоматично да се изключва при температура под 60 °C при някои функции на фурната.

6.4 Бележки относно: Печене при влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU 65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитванията 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.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене при влажност. За общи

препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Пестене на енергия“.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



7.1 Функции на Часовника

Функция на часовника	Приложение
 Час от денонощието	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
 Времетраене	За определяне колко време да работи фурната.
 Таймер	За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.



7.2 Как да настроите: Функции на часовника



Как да настроите: Час от денонощието

 – свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

 ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как се сменя: Час от денонощието

Стъпка 1  – натиснете неколкократно, за да смените часа.  – започва да мига.





Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как да настроите: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

Стъпка 2  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Как да настроите: Времетраене



Стъпка 3  ,  – натиснете, за да зададете времетраене.
На екрана се показва: .
 – светва при приключване на настроеното време. Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как да настроите: Таймер

Стъпка 1  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.


Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.
Функцията започва автоматично след 5 секунди.
След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как се анулира: Функции на часовника

Стъпка 1  – натискайте неколккратно, докато символа за функцията часовник започне да мига.

Стъпка 2 Натиснете и задръжте: .
Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

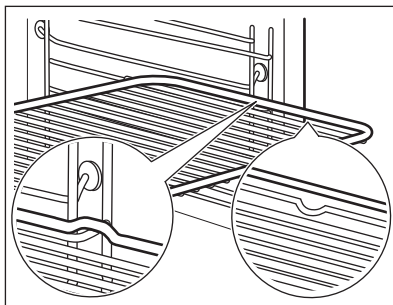
8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

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

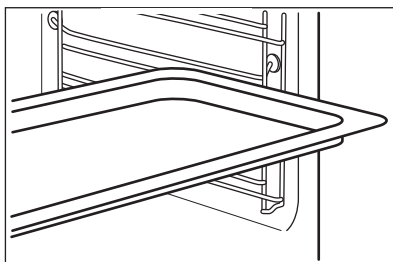
Скара/решетка:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



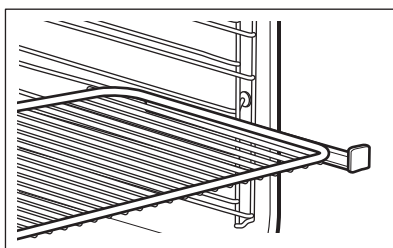
8.2 Използване на телескопичните водачи

Не смазвайте телескопичните водачи.

Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратата на фурната.

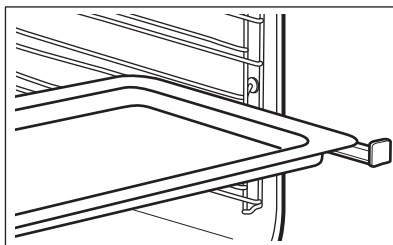
Скара:

Поставете решетъчната скара върху телескопичните водачи.



Дълбока тава:

Поставете дълбоката тава върху телескопичните водачи.



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако

изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

10.1 Препоръки за готвене



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

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

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

10.2 Вътрешна страна на вратата

От вътрешната страна на вратата можете да намерите:

- номерата на позициите на скарите.

- информация за функциите на фурната, препоръчителните нива на скарата и температури за ястия.

10.3 Топъл вентилатор ПЛЮС

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте тава за печене.



ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ



(ml)



(°C)



(min)

Бисквитки / Кифли „скоунс“ / Кроасани

100

150 - 180

10 - 20

Фокача

100

200 - 210

10 - 20

Пица

100

230

10 - 20

Земели

100

200

20 - 25

Хляб

100

180

35 - 40

Кейк със сливи / Ябълков пай / Канелени рула, изпечени във форма за кейк

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Използвайте 150 ml вода, освен ако не е указано друго.



ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИА



(°C)



(min)

Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазаня, използвайте 200 ml	180 - 200	35 - 50

Използвайте 100 ml вода.

Настройте температурата на 110 °C.



ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ХРАНА



(min)

Земели	10 - 20
Хляб	15 - 25
Фокача	15 - 25
Месо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчуци	15 - 25

Използвайте 200 ml вода.

Използвайте стъклени съдове за печене.



ПЕЧЕНЕ



(°C)



(min)

Говеждо печено	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Свинско печено	180	65 - 80

10.4 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.

Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е






необходимо да се променя температурната настройка, ако се получи неравномерно препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.

Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите отново изстинат, изкривяванията изчезват.

10.5 Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не е достатъчно изпечена.	Позицията на рафта е неправилна.	Поставете сладкиша на по-нисък рафт.
Сладкишът спада и става клисав или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	Следващият път намалете леко температурата на фурната.
	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете температурата на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	Следващият път задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
	Тестото на кекса не е разположено равномерно.	Следващият път го разнесете равномерно по тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото в рецептата време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете леко температурата на фурната.




10.6 Печене върху едно ниво

 ПЕЧЕ-НЕ В ПЛИТКА ТАВА		 (°C)	 (min)	
Блат за флан - дребни сладки, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	170 - 180	10 - 25	2
Блат за флан – смес за пандишпанова торта	Горещ въздух/вентилир.	150 - 170	20 - 25	2
Кръгъл кекс / Бриош	Горещ въздух/вентилир.	150 - 160	50 - 70	1
Сладкиш Мадейра / Плодови кейкове	Горещ въздух/вентилир.	140 - 160	70 - 90	1
Чийзкейк	Традиционно печене	170 - 190	60 - 90	1

Използвайте трето ниво на скара.

Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилир..





Използвайте тава за печене.

 ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ	 (°C)	 (min)
Кекс с маслени трохи	150 - 160	20 - 40
Плодови фланове (от тесто с мая/пандишпанова торта), използвайте дълбок съд	150	35 - 55
Плодови фланове от дребни сладки	160 - 170	40 - 80





Предварително загрейте празната фурна.




Използвайте функцията: Традиционно печене.

Използвайте тава за печене.

 ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ	 (°C)	 (min)	
Руло	180 - 200	10 - 20	3
Ръжен хляб:	първо: 230	20	1
	след това: 160 - 180	30 - 60	
Маслен бадемов кекс / Захарни торти	190 - 210	20 - 30	3
Кремки / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Плетен хляб / Козунак във форма на венец	170 - 190	30 - 40	3
Плодови фланове (от тесто с мая/пандишпанова торта), използвайте дълбок съд	170	35 - 55	3
Кейкове с мая и лека заливка (напр., извара, сметана, крем)	160 - 180	40 - 80	3
Кристцолен	160 - 180	50 - 70	2





Използвайте трето ниво на скара.

 БИСКВИТИ		 (°C)	 (min)
Дребни бисквити	Горещ въздух/вентилатор.	150 - 160	10 - 20
Рула, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилатор.	160	10 - 25
Бисквити от смес за пандишпан	Горещ въздух/вентилатор.	150 - 160	15 - 20

 БИСКВИТИ		 (°C)	 (min)
Парено тесто, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилер.	170 - 180	20 - 30
Бисквити от тесто с мая	Горещ въздух/вентилер.	150 - 160	20 - 40
Макарунс (слад.)	Горещ въздух/вентилер.	100 - 120	30 - 50
Сладки от белтък / Целувки	Горещ въздух/вентилер.	80 - 100	120 - 150
Рула, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25

10.7 Запеканки и огретени





Използвайте първото ниво на фурната.





		 (°C)	 (min)
Багети, поръсени с топено сирене	Горещ въздух/вентилер.	160 - 170	15 - 30
Зеленчуков огретен, подгрейте празната фурна	Турбо грил	160 - 170	15 - 30
Лазаня	Традиционно печене	180 - 200	25 - 40
Рибни суфлета	Традиционно печене	180 - 200	30 - 60
Пълнени зеленчуци	Горещ въздух/вентилер.	160 - 170	30 - 60
Сладки печива	Традиционно печене	180 - 200	40 - 60
Паста на фурна	Традиционно печене	180 - 200	45 - 60

10.8 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилер..

Използвайте тавите за печене.

 ТОРТИ/ СЛАДКИ	 (°C)	 (min)	 2 позиции
Кремки / Еклери, подгрейте празната фурна	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сух Streusel кейк	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 БИСКВИТИ / МАЛКИ ТОРТИ / СЛАДКИ / РУЛА	 (°C)	 (min)		
			2 позиции	3 позиции
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-
Дребни бисквити	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Бисквити от смес за пандишпан	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Парено тесто, подгрейте празната фурна	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Бисквити от тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарунс (слад.)	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Бисквити от белтък / Целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Чистото месо се пече закрито (можете да използвате алуминиево фолио).

Печете големи парчета месо направо в тавата.

Добавете известно количество вода в тавичката, за да предотвратите прокапване на мазнини.

Обърнете печивото след 1/2 – 2/3 от времето за печене.

Печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).

Ако се предлага ниво едно, поставете храната директно в тавата за печене

По време на печене поливайте с черпак парчетата месо със собствения им сос.

10.10 Печене

Използвайте първото ниво на фурната.



ГОВЕЖДО



(°C)



(min)

Печено месо	1 - 1,5 kg	Традиционно печене	230	120 - 150
Говеждо печено или филе, алангле, подгрейте празната фурна	на см дебелина	Турбо грил	190 - 200	5 - 6



ГОВЕЖДО



(°C)



(min)

Говеждо печено или филе, средно изпечено, подгрейте празната фурна

на см дебелина

Турбо грил

180 - 190

6 - 8

Говеждо печено или филе, добре изпечено, подгрейте празната фурна

на см дебелина

Турбо грил

170 - 180

8 - 10



СВИНСКО



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Плешка / Врат / Шунка

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Котлети / Свински ребра

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Руло „Стефани“

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свински джолан, сварен

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЕШКО



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Телешко печено

1

160 - 180

90 - 120

Телешки джолан

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



АГНЕШКО



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Агнешко бутче / Агнешко печено

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Агнешко руло от месо

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ДИВЕЧ



Използвайте функцията: Традиционно печене.



(kg)



(°C)



(min)

Бонфиле / Бутче от див заек, подгрейте празната фурна

до 1

230

30 - 40

Еленско бонфиле

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Бут от елен

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ПТИЧЕ



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Птиче месо, порции

0,2 - 0,25 всяка част

200 - 220

30 - 50

Половин пиле

0,4 - 0,5 всяка част

190 - 210

35 - 50

Кокошка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Патица

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гъска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Пуйка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Пуйка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РИБА (ЗАДУШЕНА)



Използвайте функцията: Традиционно печене.



(kg)



(°C)



(min)

Цяла риба

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.11 Изпичане до хрупкаво с: Функция пица



ПИЦА



Използвайте първото ниво на фурната.



(°C)



(min)

Тартове

180 - 200

40 - 55

Спаначен флан

160 - 180

45 - 60

Киш Лорейн / Швейцарски флан

170 - 190

45 - 55

Чийзкейк

140 - 160

60 - 90

Зеленчуков пай

160 - 180

50 - 60



ПИЦА



Загрейте предварително празната фурна преди готвене.



Използвайте второто ниво на фурната.



(°C)



(min)

Пица, тънък блат, използвайте дълбок съд

200 - 230

15 - 20

Пица, дебел блат

180 - 200

20 - 30

Хляб без мая

230 - 250

10 - 20

Флан с парено тесто

160 - 180

45 - 55

Тарт

230 - 250

12 - 20

Пирожки

180 - 200

15 - 25

10.12 Грил

Загрейте предварително празната фурна преди готвене.

Печете на грил само плоски парчета месо или риба.

Поставете тавичка на първото ниво, за да събирате мазнината.



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Използвайте функцията: Грил



(°C)



(min)
първа страна



(min)
втора страна



	(°C)	(min) първа страна	(min) втора страна	
Говеждо печено	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско бонфиле	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешко бонфиле	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко руло от месо	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цяла риба, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Дълбоко замразени храни



РАЗМРАЗЯВАНЕ



Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилатор..



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Пица, замразена	200 - 220	15 - 25	2
Американска пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Пица, охладена	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пици, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Пържени картофи, тънки	200 - 220	20 - 30	3
Пържени картофи, дебели	200 - 220	25 - 35	3
Картофи с коричка / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Картоф.кюфтета	210 - 230	20 - 30	3
Лазаня / Канелони, пресни	170 - 190	35 - 45	2
Лазаня / Канелони, замразени	160 - 180	40 - 60	2
Печено сирене	170 - 190	20 - 30	3



РАЗМРАЗЯВАНЕ



Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилатор..



(°C)



(min)



Пилешки крилца

190 - 210

20 - 30

2

10.14 Размразяване

Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния.

Не покривайте храната, понеже това може да удължи времето за размразяване.

За по-големи порции храна поставете обърната празна чиния на дъното на

Използвайте първото ниво на фурната.

вътрешността на фурната. Поставете храната в дълбок съд и я поставете върху чинията във фурната. Ако е необходимо, премахнете носачите на рафтовете.



(kg)



(min)

Време на размразяване



(min)

Допълнително време за размразяване



Пиле

1

100 - 140

20 - 30

Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.

Месо

1

100 - 140

20 - 30

Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.

Пъстърва

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Ягоди

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Кравето масло

0.25

30 - 40

10 - 15

-

Крем

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Разбийте сметаната, докато още е леко замразена на места.

Торта

1.4

60

60

-

10.15 Консервиране

Използвайте функцията Долен нагревател.

Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.

Не използвайте буркани с капачка на винт и скоба или метални кутии.

Използвайте първото ниво на фурната.

Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест еднолитрови буркана за консервиране.



Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.

Бурканите не трябва да се допират.

Налейте около 1/2 литра вода в тавата за печене, за да има достатъчно влага във фурната.




Когато течността в бураните започне да ври (приблизително след 35 - 60 минути при еднолитрови буркани), спрете фурната или намалете температурата на 100 °C (вж. таблицата).

Настройте температурата на 160 – 170 °C.

	МЕКИ ПЛОДОВЕ	
		(мин) Готвене до началото на появата на мехурчета

Ягоди / Боровинки /
Малини / Цариградско
грозде




35 - 45

	ПЛОДОВЕ С КОСТИЛКИ		
		(мин) Готвене до началото на появата на мехурчета	(мин) Продължете да готвите на 100 °C

Праскови /
Дюли / Сливи

35 - 45

10 - 15

	ЗЕЛЕНЧУЦИ		
		(мин) Готвене до започване на къкрене	(мин) Продължете да готвите на 100 °C

Моркови




50 - 60

5 - 10

Краставици

50 - 60

-

	ЗЕЛЕНЧУЦИ		
		(мин) Готвене до започване на къкрене	(мин) Продължете да готвите на 100 °C
Туршия	50 - 60	5 - 10	
Алабаш / Грах / Аспержи	50 - 60	15 - 20	




10.16 Сушене - Горещ въздух/ вентилатор.

Покрийте тавите с восъчна хартия или хартия за печене.

За по-добър резултат спрете фурната по средата на времето на сушене, отворете вратата и я оставете да изстине за една нощ, за да завършите сушенето.

За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.

За 2 тави използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

	ЗЕЛЕНЧУЦИ		
		(°C)	(ч)
Фасул	60 - 70	6 - 8	
Пипер	60 - 70	5 - 6	
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6	
Гъби	50 - 60	6 - 8	
Билки	40 - 50	2 - 3	

Настройте температурата на 60 - 70°C.

	ПЛОДОВЕ	
		(ч)
Сливи	8 - 10	
Кайсии	8 - 10	
Ябълка на парчета	6 - 8	
Круши	6 - 9	






10.17 Печене при влажност - препоръчителни аксесоари






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

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

10.18 Печене при влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.






		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	190	3	45 - 55
Пица, замразена, 0,35 кг	скарата	190	2	45 - 50
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	180	2	55 - 60
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тигана за пица на скарата	180	3	40 - 50
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	190	3	40 - 50
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	190	3	35 - 45
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	40 - 50

		 (°C)		 (МИН)
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	35 - 45
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	35 - 45
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 45
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	45 - 55
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	190	3	40 - 50

10.19 Информация за изпитващи лаборатории





Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.





Печене на едно ниво - печене в тава

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






Печене на едно ниво - бисквити

Използвайте третото ниво на фурната.

		 °C	 МИН
Малки кейкове 20 броя/табла, предварително подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	150	20 - 30

		 °C	 МИН
Малки кейкове 20 броя/табла, предварително подгрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30





Печене на няколко нива - бисквити

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

Грил

Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Гриловайте на максималната температура.

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

11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

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

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



Акcesoари

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

Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

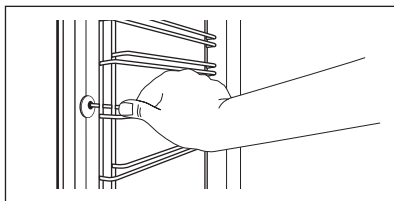
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.	Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.	Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.
За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте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

11.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

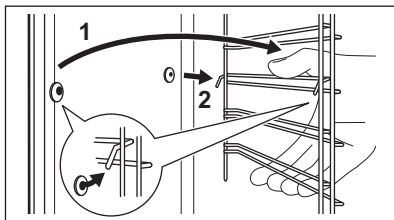
Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

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



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




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



11.4 Начин на използване: Почистване с вода

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

Стъпка 1 Напълнете релефа на вътрешността с вода: 200 ml.

Стъпка 2 Задайте функцията:  
Натиснете: 

Стъпка 3 Настройте температурата на 90 °С.

Стъпка 4 Оставете фурната да работи за 30 мин.

Стъпка 5 Изключете фурната.

Стъпка 6 Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

11.5 Начин на отстраняване: Грил

 **ВНИМАНИЕ!**

Съществува опасност от изгаряния.

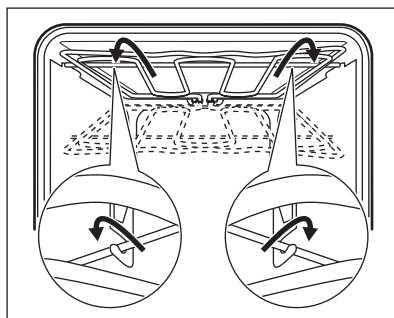
Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте, докато изстине, за да я почистите. Отстранете носачите на скарата.

Стъпка 2 Хванете грила от краищата. Издърпайте напред срещу натиска на пружината и навън от двата държача. Грилът се прегъва.

Стъпка 3 Почистете горната част на вътрешността на фурната с топла вода, мека кърпа и мек препарат. Оставете да изсъхне.

Стъпка 4 Поставете грила в обратна последователност.

Стъпка 5 Монтирайте носачите на скарата.



11.6 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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

ВНИМАНИЕ!

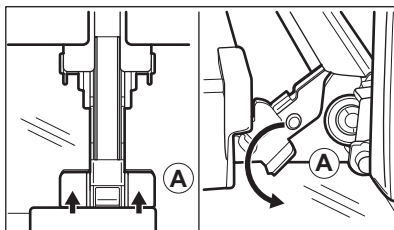
Вратата е тежка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

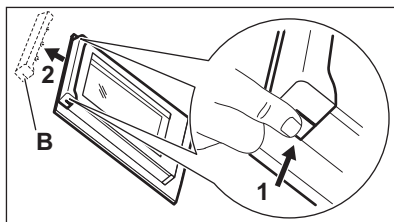
Стъпка 1 Отворете вратата изцяло.

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



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

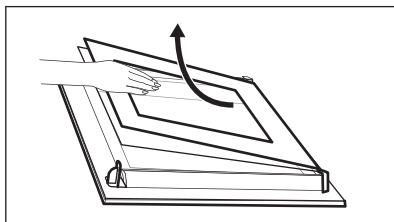
Стъпка 4 Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



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

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

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



Стъпка 8 След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.

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

11.7 Как да подмените: Лампа

ВНИМАНИЕ!

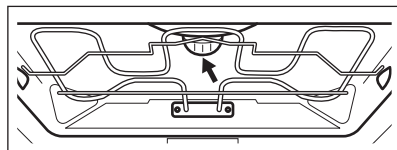
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

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

Горна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



Стъпка 2 Почистете стъкления капак.

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

Стъпка 4 Поставете стъкления капак.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

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

Проблем	Проверете дали...
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.

Проблем	Проверете дали...
На екрана се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.
Незадоволителни резултати от изпълнението на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС .	Напълнете вътрешното отделение с чешмяна вода.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

12.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (S.N.)

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BES351110M 944187805
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.99kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.81kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	71п
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	34.0кг

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

13.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгръвайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате


остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Печене при влажност

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


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.

ZA SAVRŠENE REZULTATE

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

Posjetite naše internetske stranice:



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.aeg.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registeraeg.com



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


www.aeg.com/shop


KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 **Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije**

 **Opće informacije i savjeti**

 **Ekološke informacije**

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	70
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	71
3. OPIS PROIZVODA.....	74
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	75
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	75
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	76
7. FUNKCIJE SATA.....	78
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	79
9. DODATNE FUNKCIJE.....	80
10. SAVJETI.....	80
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	95
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	98
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	99
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	100

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.

- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.

- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.
- Ugrađena jedinica mora udovoljavati zahtjevima stabilnosti prema normi DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.

- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.

- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.

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

2.5 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.6 Servis

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

2.7 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

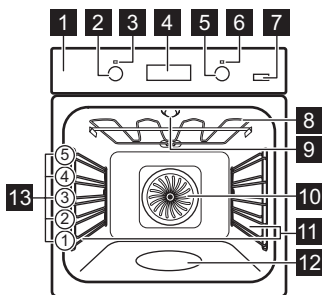
- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.

- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. OPIS PROIZVODA

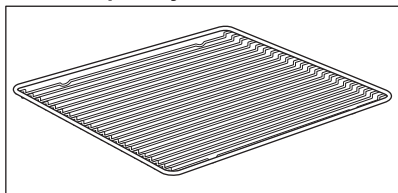
3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Simbol snage / svjetla
- 4 Zaslona
- 5 Upravljački okretni gumb (za temperaturu)
- 6 Indikator / simbol temperature
- 7 Dodatna para
- 8 Toplinski element
- 9 Žarulja
- 10 Ventilator
- 11 Nosač polica, uklonjiv
- 12 Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje pomoću vode
- 13 Položaji polica

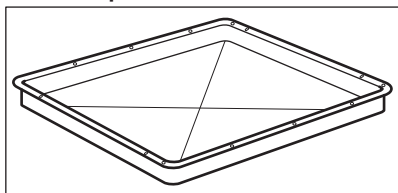
3.2 Dodatna oprema

Mreža za pečenje



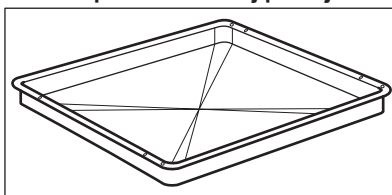
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.

Pekač za pecivo



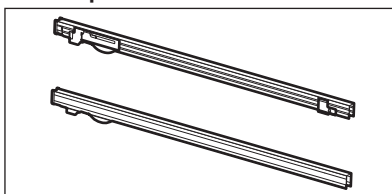
Za torte i biskvite.

Duboka plitica za roštilj/prženje



Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.

Teleskopske vodilice





Lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

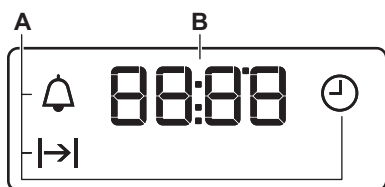
4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.
Tipka se izvlači.

4.2 Polja senzora/tipke

—	Postavljanje vremena.
	Za postavljanje funkcije sata.
+	Postavljanje vremena.
	Za uključivanje i isključivanje funkcije Vrući zrak PLUS.

4.3 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Prije prve upotrebe

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



1. korak

Postavite sat




2. korak

Očistite pećnicu






3. korak

Prethodno zagrijte praznu pećnicu

1.  - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

1. Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. Očistite pećnicu i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.

1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .
Vrijeme: 1 h.
2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  .
Vrijeme: 15 min.

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu.

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.


6.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

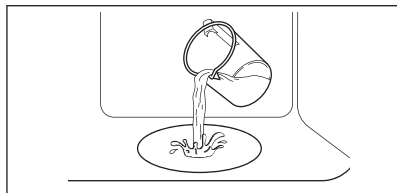
1. korak Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. korak Okrenite kontrolni regulator za odabir temperature.
3. korak Kad kuhanje završi, da biste isključili pećnicu, okrenite regulatore na položaj isključeno.




6.2 Podešavanje funkcije: Vrući zrak PLUS

UPOZORENJE!


Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

1. korak Provjerite je li pećnica hladna.
2. korak Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.
 Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.



3. korak Postavite funkciju:  .
Pritisnite: . Uključuje se indikator. Radi samo s funkcijom: Vrući zrak PLUS.
4. korak Okrenite regulator temperature za postavljanje temperature.
5. korak Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga.
6. korak Stavite hranu u pećnicu.
Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
Nemojte otvarati vrata pećnice tijekom pečenja.

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

 - pritisnite za isključivanje pećnice. Indikator se isključuje.

8. korak Nakon što funkcija završi, pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.

9. korak Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

6.3 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice

Aplikacija

0

Pećnica je isključena.

Isključeni položaj



Svijetlo

Za uključivanje svjetla.



Vrući zrak / Vrući zrak PLUS / Čišćenje pomoću vode

Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane.

Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja.

Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje s vodom.



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.



Odmrzavanje

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

Funkcija pećnice Aplikacija



Vlažno pečenje

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapечениh jela i tamnjenje.



Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi ispod 60 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

6.4 Napomene za: Vlažno pečenje




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

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

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

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
 Sat	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
 Trajanje	Za postavljanje duljine rada pećnice.
 Zvučni alarm	Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Funkciju možete bilo kada postaviti, također i kad je pećnica isključena.


7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako postaviti: Sat

 - treperi kad spojite pećnicu na električno napajanje, ako je došlo do prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.

+, **-** - pritisnite za postavke vremena.
Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako promijeniti: Sat



1. korak  - pritisnite više puta za promjenu sata.  - počinje treperiti.

2. korak **+**, **-** - pritisnite za postavke vremena.
Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako postaviti: Trajanje

1. korak Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

2. korak  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje treperiti.

3. korak **+**, **-** - pritisnite za postavljanje trajanja.
Na zaslonu se prikazuje: 
 - treperi kad se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.

4. korak Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

5. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.


Kako postaviti: Zvučni alarm

1. korak  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje treperiti.

Kako postaviti: Zvučni alarm

- 2. korak** **+**, **-** - pritisnite za postavke vremena.
Funkcija se automatski pokreće nakon 5 sek.
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.
- 3. korak** Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.
- 4. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako poništiti: Funkcije sata

- 1. korak**  - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne treperiti.
- 2. korak** Pritisnite i držite: **—**.
Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

8. KORIŠTENJE PRIBORA

UPOZORENJE!

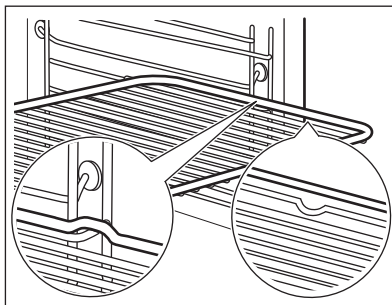
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Umetanje dodatne opreme

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

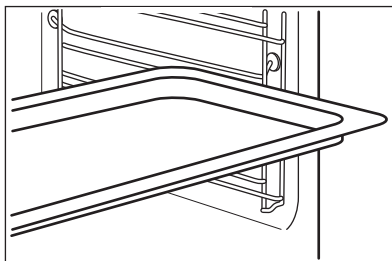
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



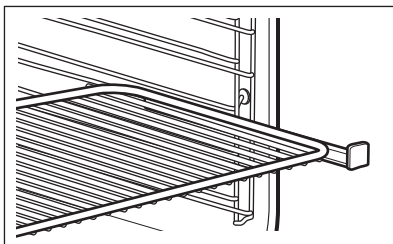
8.2 Uporaba sklopivih vodilica

Ne podmazujte sklopive vodilice.

Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

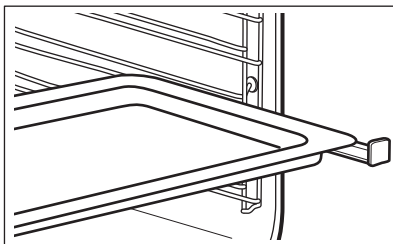
Mreža za pečenje:

Postavite žičanu policu na sklopive vodilice.



Duboka plitica:

Postavite duboku pliticu na sklopive vodilice.



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu

uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

10. SAVJETI



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Preporuke za kuhanje



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

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

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

10.2 Unutarnja strana vrata

S unutarnje strane vrata nalaze se:





- brojevi položaja police.

10.3 Vrući zrak PLUS




Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite pliticu za pečenje.

- informacije o funkcijama pećnice, preporučeni položaji police i temperature za pripremu jela.



 TORTE / KOLAČI / KRUH	 (ml)	 (°C)	 (min)
Kolačići / Pogačice / Kroasan	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Kruh/pecivo	100	200	20 - 25
Kruh	100	180	35 - 40
Kolač od šljiva / Pita od jabuka / Cimet rollice, pečene u kalupu za kolače	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Upotrijebite 150 ml vode, osim ako nije drugačije navedeno.

 ZAMRZNUTA GOTOVA JELA	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroasan	170 - 180	15 - 25
Lasagne, upotrijebite 200 ml	180 - 200	35 - 50

Upotrijebite 100 ml vode.

Postavite temperaturu na 110 °C.

 REGENARACIJA HRANE	 (min)
Kruh/pecivo	10 - 20
Kruh	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meso	15 - 25
Tjestenina	15 - 25
Pizza	15 - 25



REGENARACIJA HRANE



(min)

Riža	15 - 25
Povrće	15 - 25

Upotrijebite 200 ml vode.

Koristite staklenu posudu za pečenje.



PEČENJE



(°C)



(min)

Goveđe pečenje	200	50 - 60
Piletina	210	60 - 80
Pečena svinjetina	180	65 - 80

10.4 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja police.

Torte i pite se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama.

Nema potrebe mijenjati postavku temperature ako dođe do neravnomjernog tamnjenja. Razlike će se izjednačiti tijekom pečenja.






Posude u pećnici mogu se iskriviti tijekom pečenja. Kad se rešetke ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

10.5 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Dno torte nije dovoljno pečeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.
Torta je upala i postala vlažna ili prijesna.	Temperatura pećnice je previsoka.	Sljedeći put postavite malo nižu temperaturu pećnice.
	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite višu temperaturu pećnice.
	Vrijeme pečenja je predugo.	Sljedeći put postavite kraće vrijeme pečenja.
Kolač se neravnomjerno peče.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
	Tijesto za kolač nije ravnomjerno raspoređeno.	Sljedeći put tijesto za kolač ravnomjerno rasporedite na pliticu za pečenje.

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Kolač nije gotov u vremenu pečenja navedenom u receptu.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu pećnice.




10.6 Pečenje na jednom položaju police

 PEČENJE U KALUPI-MA		 (°C)	 (min)	
Podloga za flan - prhko tijesto, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	170 - 180	10 - 25	2
Podloga za flan - mješavina biskvita	Vrući zrak	150 - 170	20 - 25	2
Kuglof / Brioš	Vrući zrak	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kolač / Voćni kolači	Vrući zrak	140 - 160	70 - 90	1
Torta od sira	Tradicionalno pečenje	170 - 190	60 - 90	1

Koristite treći položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Vrući zrak.





Koristite pliticu za pečenje.





 TORTE / KOLAČI / KRUH	 (°C)	 (min)
Torta s mrvicama	150 - 160	20 - 40
Voćni flan (od dizanog tijesta / mješavine biskvita), koristite duboku pliticu	150	35 - 55
Voćni flan od prhkog tijesta	160 - 170	40 - 80

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.





Koristite funkciju: Tradicionalno pečenje.

Koristite pliticu za pečenje.

 TORTE / KOLAČI / KRUH	 (°C)	 (min)	
Švicarska rolada	180 - 200	10 - 20	3





 TORTE / KO- LAČI / KRUH	 (°C)	 (min)	
Raženi kruh:	prvi: 230 zatim: 160 - 180	20 30 - 60	1
Torta od badema s masla- cem / Pošećerani kolač	190 - 210	20 - 30	3
Princes krafne / Ekleri	190 - 210	20 - 35	3
Kruh pletenica / Vijenac od kruha	170 - 190	30 - 40	3
Voćni flan (od dizanog tje- sta / mješavine biskvita), koristite duboku pliticu	170	35 - 55	3
Kolači od diz. tijesta s nježnim preljevima (npr. kvark, vrhnje, puding)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen (božićni kruh)	160 - 180	50 - 70	2

Koristite treći položaj police u pećnici.

 KEKSI		 (°C)	 (min)
Keksi od prhkog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	10 - 20
Rolade, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	160	10 - 25
Biskviti od mješavine biskvita	Vrući zrak	150 - 160	15 - 20
Lisnato tijesto, prethodno za- grijte praznu pećnicu	Vrući zrak	170 - 180	20 - 30
Biskviti od dizanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40
Makroni	Vrući zrak	100 - 120	30 - 50
Kolači od bjelanjka / Puslice	Vrući zrak	80 - 100	120 - 150
Rolade, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	190 - 210	10 - 25

10.7 Pečena i zapečena jela





Koristite prvi položaj police u pećnici.






		 (°C)	 (min)
Baguette preliveni topljenim sirom	Vrući zrak	160 - 170	15 - 30
Zapečeno povrće, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Turbo roštilj	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Tradicionalno pečenje	180 - 200	25 - 40
Ribljí nabujci	Tradicionalno pečenje	180 - 200	30 - 60
Punjeno povrće	Vrući zrak	160 - 170	30 - 60
Kiflice slatke	Tradicionalno pečenje	180 - 200	40 - 60
Zapečena tjestenina	Tradicionalno pečenje	180 - 200	45 - 60

10.8 Pečenje na više razina

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Koristite plitice za pečenje.

 TORTE / KO- LAČI	 (°C)	 (min)	 2 položaja
Princes krafne / Ekleri, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suhi drobljenac	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KEKSI / SITNI KOLAČI / KOLAČI / PEČI- VA	 (°C)	 (min)	 2 položaja	 3 položaja
Rolade	180	20 - 30	1 / 4	-
Keksi od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviti od mješavine biskvita	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lisnato tijesto, prethodno zagrijte praznu pećnicu	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biskviti od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-



KEKSI /
SITNI KOLAČI /
KOLAČI / PEČI-
VA



(°C)



(min)



2 položaja

3 položaja

Biskvit od bjelanjka /
Puslice

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

10.9 Savjeti za pečenje

Koristite posuđe otporno na toplinu.

Pečeno nemasno meso, prekriveno (možete koristiti aluminijsku foliju).

Pecite velike komade mesa izravno u pekaču.

U pliticu ulijte malo vode kako biste spriječili sagorijevanje masnoće koja kapi.

Nakon isteka 1/2 - 2/3 vremena pečenja okrenite pečenje.

Pečeno meso i riba u velikim komadima (1 kg ili više).

Ako je predložena razina, hranu stavite izravno na pladanj za pečenje

Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.

10.10 Pečenje mesa

Koristite prvi položaj police u pećnici.



GOVEDINA



(°C)



(min)

Pečenje u posudi

1 - 1,5 kg

Tradicionalno pečenje

230

120 - 150

Goveđe pečenje ili filet,
slabo pečeno, prethodno
zagrijte praznu pećnicu

po cm debljine

Turbo roštilj

190 - 200

5 - 6

Goveđe pečenje ili filet,
srednje pečeno, prethodno
zagrijte praznu pećnicu

po cm debljine

Turbo roštilj

180 - 190

6 - 8

Goveđe pečenje ili filet,
dobro pečeno, prethodno
zagrijte praznu pećnicu

po cm debljine

Turbo roštilj

170 - 180

8 - 10



SVINJETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Plečka / Vrat / Rolana šunka

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Kotleti / Svinjska rebra

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Mesna štruca

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Koljenica pret. kuh.

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



TELETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Pečena teletina

1

160 - 180

90 - 120

Teleća koljenica

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



JANJETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Janjeći but / Pečena janjetina

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Janjeći hrbat

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



DIVLJAČ



Koristite funkciju: Tradicionalno pečenje.



(kg)



(°C)



(min)

Hrbat / But od kunića, prethodno zagrijte praznu pećnicu	do 1	230	30 - 40
Srneći hrbat	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Srneći but	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90



PERAD



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Perad, komadi	0,2 - 0,25 svaki komad	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica	0,4 - 0,5 svaki komad	190 - 210	35 - 50
Piletina, tovljena	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Patka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Guska	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Purica	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Purica	4 - 6	140 - 160	150 - 240



RIBA, CIJELA (NA PARI)



Koristite funkciju: Tradicionalno pečenje.



(kg)








(°C)















(min)

Cijela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
-------------	---------	-----------	---------

10.11 Hrskavo pečenje s:Funkcija za pizzu

 PIZZA		
 Koristite prvi položaj police u pećnici.		
	 (°C)	 (min)
Tartovi	180 - 200	40 - 55
Flan od špinata	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Švicarski flan	170 - 190	45 - 55
Torta od sira	140 - 160	60 - 90
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.		
 Koristite drugi položaj police u pećnici.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tanka kora, koristite duboki pladanj	200 - 230	15 - 20

 PIZZA		
 Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.		
 Koristite drugi položaj police u pećnici.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, debela kora	180 - 200	20 - 30
Beskrasni kruh	230 - 250	10 - 20
Lisnato tijesto flan	160 - 180	45 - 55
Flambirane slastice	230 - 250	12 - 20
Pierogi (punjeni jastučići)	180 - 200	15 - 25

10.12 Roštilj

Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.

Roštiljajte samo tanke komade mesa ili ribe.

Postavite pliticu na prvu policu, kako biste prikupili masnoću.



ROŠTILJ



Koristite funkciju: Roštilj



(°C)



(min)
s jedne strane



(min)
s druge strane



	(°C)	(min) s jedne strane	(min) s druge strane	
Goveđe pečenje	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveđi file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska pečenica	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teleća pečenica	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Janjeći hrbat	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cijela riba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Zamrznuta hrana



ODLEĐIVANJE



Koristite funkciju: Vrući zrak.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, smrznuta	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hladna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snack, smrznuta	180 - 200	15 - 30	2
Pomfrit, tanko narezan	200 - 220	20 - 30	3
Pomfrit, debelo narezan	200 - 220	25 - 35	3
Kroketi / Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Prženi krumpir "hash brown"	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Caneloni, svježi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Caneloni, smrznuti	160 - 180	40 - 60	2
Pečeni sir	170 - 190	20 - 30	3
Pileća krilca	190 - 210	20 - 30	2






10.14 Odmrzavanje

Uklonite ambalažu s hrane i zatim hranu stavite na tanjur.

Nemojte prekrivati hranu jer to produžava vrijeme odležavanja.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Za velike porcije hrane na dno unutrašnjosti pećnice stavite preokrenut prazni tanjur. Stavite hranu u duboku posudu i stavite je na tanjur unutar pećnice. Ako je potrebno, uklonite nosače police.

	 (kg)	 (min) Vrijeme odmrzavanja	 (min) Daljnje vrijeme odmrzavanja	
Piletina	1	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Vrhnje	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Istucite vrhnje dok je još malo smrznuto.
Gateau torta	1.4	60	60	-

10.15 Konzerviranje

Koristite funkciju Donji grijač.

Koristite samo posude za konzerviranje istih dimenzija dostupnih na tržištu.

Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopcima.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od jedne litre.



Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.

Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.


U pekač za pecivo stavite oko 1/2 litre vode kako biste osigurali dovoljno vlage u pećnici.

Kada voda u teglama proključa (nakon otprilike 35-60 minuta u teglama od jedne litre), isključite pećnicu ili smanjite temperaturu na 100 °C (pogledajte tablicu).




Postavite temperaturu na 160 - 170 °C .

	VOĆE BEZ KOŠTICE	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića
---	-------------------------	--

Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozd 35 - 45

	VOĆE S KOŠTICOM	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića	 (min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
---	------------------------	--	---

Breskve / Dunje / Šljive 35 - 45 10 - 15

 PO- VRČE	 (min) Konzervira- nje do počet- ka stvaranja mjehurića	 (min) Nastavak ku- hanja pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Krastavci	50 - 60	-
Miješano ukise- ljeno povrće	50 - 60	5 - 10
Korabica / Gra- šak / Šparoge	50 - 60	15 - 20

10.16 Dehidracija - Vrući zrak

Pekače prekrijte masnim papirom ili papirom za pečenje.

Za bolji rezultat, isključite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i pustite je da se hladi jednu noć, da biste dovršili sušenje.

Za 1 pekač koristite treći položaj police u pećnici.

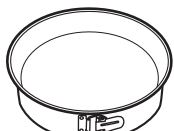
10.17 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika
Promjer 8 cm, visi-
na 5 cm






Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



10.18 Vlažno pečenje






Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

 POVRČE	 (°C)	 (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Bilje	40 - 50	2 - 3

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.






 VOĆE	 (h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Kriške jabuke	6 - 8
Kruške	6 - 9

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	190	3	45 - 55
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	190	2	45 - 50
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	45 - 55
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	55 - 60
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	40 - 50
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	190	3	40 - 50
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	190	3	35 - 45
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	160	2	40 - 50
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	35 - 45
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	160	2	35 - 45
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 45
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	45 - 55
Vegetarijanski omljet	pizza na rešetki za pečenje	190	3	40 - 50





10.19 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.






Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima

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

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

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





Pečenje na više razina - keksi

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

Roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

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

11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

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



Dodatna oprema

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

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

11.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

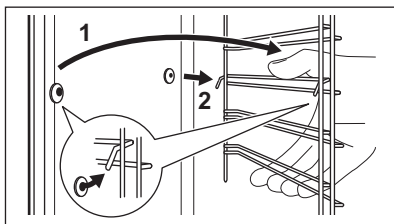
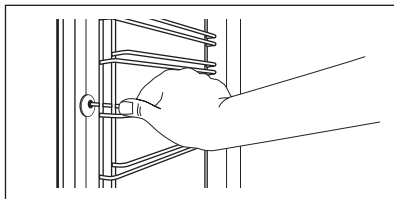
Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.

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

11.3 Kako ukloniti: Nosači police




Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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



11.4 Način upotrebe: Čišćenje pomoću vode

Ovaj postupak čišćenja koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

- 1. korak** Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 200 ml.
- 2. korak** Postavite funkciju:  
Pritisnite: 

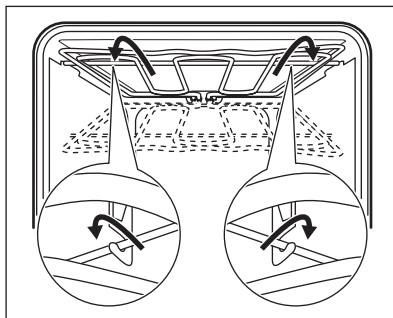
- 3. korak** Podesite temperaturu na 90 °C.
- 4. korak** Pustite pećnicu da radi 30 min.
- 5. korak** Isključite pećnicu.
- 6. korak** Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

11.5 Kako ukloniti: Roštilj

 **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od opekline.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi kako biste je očistili. Uklonite nosače polica.
- 2. korak** Uхватite kutove roštilja. Izvucite ga prema naprijed protiv pritiska opruge i izvucite ga iz dva držača. Roštilj se savija.
- 3. korak** Očistite strop pećnice toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom. Pustite da se osuši.
- 4. korak** Roštilj postavite obrnutim redoslijedom.



- 5. korak** Postavite nosače polica.

11.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

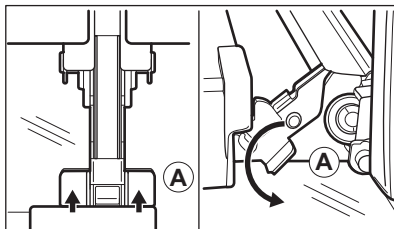
UPOZORENJE!

Vrata su teška.

OPREZ!

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

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

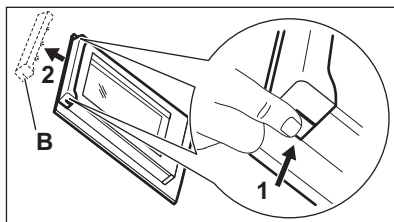


- 3. korak** Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.

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

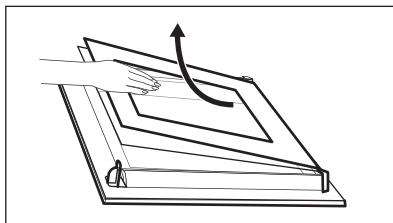
- 5. korak** Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

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



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

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



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

11.7 Kako zamijeniti: Žarulju

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:

1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

2. korak

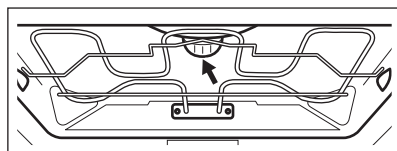
Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Gornja žarulja

1. korak Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.



2. korak Očistite stakleni poklopac.

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

4. korak Postavite stakleni poklopac.

12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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

Problem	Provjerite ako ...
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje. Podesite sat.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

Problem	Provjerite ako ...
Nezadovoljavajuća učinkovitost kuhanja funkcije: Vrući zrak PLUS .	Udubinu u unutrašnjosti pećnice ispunili ste vodom.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.

12.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BES351110M 944187805
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.99kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.81kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	71l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	34.0kg

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

13.2 Ušteda energije



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

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.


Održavajte jela toplim


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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	102
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	103
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	106
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	107
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	107
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	108
7. FUNKCE HODIN.....	110
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	111
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	112
10. TIPY A RADY.....	112
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	127
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	130
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	131
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	132

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných

ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.

- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přivodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení (ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.6 Servis

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

2.7 Likvidace

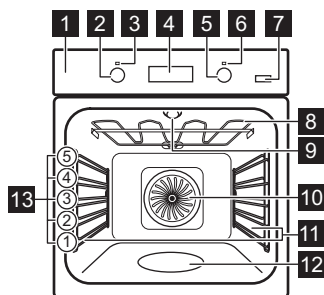
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

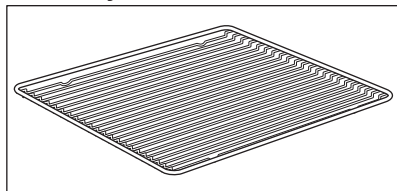
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Kontrolka/symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač (teploty)
- 6 Ukazatel/symbol teploty
- 7 Plus pára
- 8 Topné těleso
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 12 Vlis vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou
- 13 Polohy mřížky

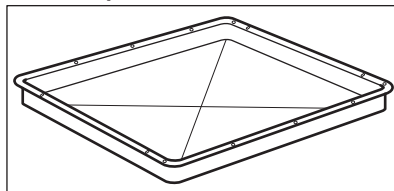
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



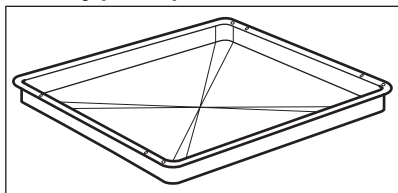
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



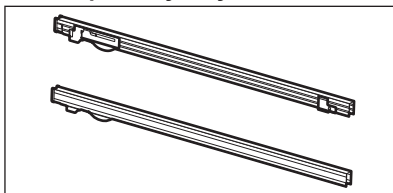
Pro koláče a sušenky.

Hluboký pekáč/plech



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

Teleskopické výsuvy



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

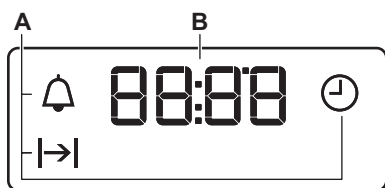
4.1 Zasunovací ovladače

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

4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
⌚	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.
🔥	K zapnutí a vypnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.

4.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Před prvním použitím

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

**Krok 1****Krok 2****Krok 3****Nastavte hodiny**

1. Stisknutím **+**, **-** nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Vyčistěte troubu

1. Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Spotřebič a troubu otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Předehřejte prázdnou troubu

1. Nastavte maximální teplotu pro funkci: Čas: 1 h.
2. Nastavte maximální teplotu pro funkci: Čas: 15 min.

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1 Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.

Krok 2 Otočením ovladače zvolte teplotu.

Krok 3 Po ukončení přípravy trouby vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

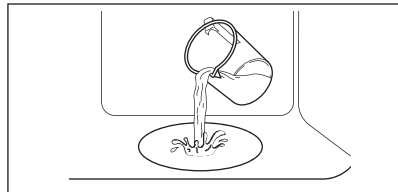
6.2 Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Krok 1 Přesvědčte se, že je trouba chladná.

Krok 2 Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z koutku.
 Maximální objem vliisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.




Krok 3 Nastavte funkci:








Stiskněte: . Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Právý horký vzduch PLUS.




Krok 4 Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Krok 5 Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.

Krok 6	Vložte jídlo do trouby. Viz kapitolu „Tipy a rady“. Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.
Krok 7	Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.  – stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.
Krok 8	Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.
Krok 9	Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlnu vnitřku trouby.

6.3 Pečící funkce

Pečící funkce	Použití
 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Osvětlení	K zapnutí osvětlení.
 Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS / Čištění vodou	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší štávnatosti při opětovném ohřevu. Viz kapitolu „Čištění a údržba“ pro více informací o: Čištění vodou.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Konvenční pečení	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Pečící funkce	Použití
 Horkovzdušné pečení s párou	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Horkovzdušné pečení s párou.
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.

6.4 Poznámky k tématu: Horkovzdušné pečení s párou




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

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

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Funkce hodin

Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 Délka	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas

 – bliká po připojení trouby k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač.

+, **-** – stisknutím nastavte čas.

Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak změnit: Denní čas

Krok 1  – opakovaným stisknutím změníte denní čas.  – začne blikat.

Krok 2 **+**, **-** – stisknutím nastavte čas.


Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak nastavit: Délka

Krok 1 Nastavte funkci trouby a teplotu.

Krok 2  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 3 **+**, **-** – stisknutím nastavte trvání.


Na displeji se zobrazí: .

 – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

Krok 4 Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

Krok 5 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak nastavit: Minutka

Krok 1  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.


Jak nastavit: Minutka

Krok 2 **+**, **-** – stisknutím nastavte čas.
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.
Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

Krok 3 Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

Krok 4 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak zrušit: Funkce hodin

Krok 1  – opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.

Krok 2 Stiskněte a podržte: **-**.
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

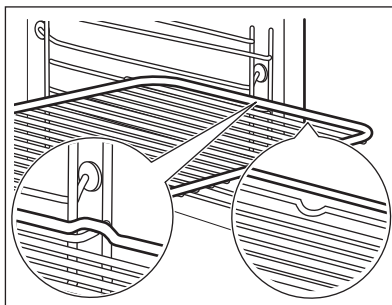
8.1 Vkládání příslušenství

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

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

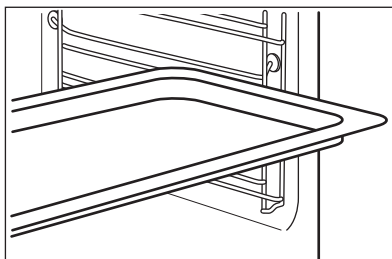
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



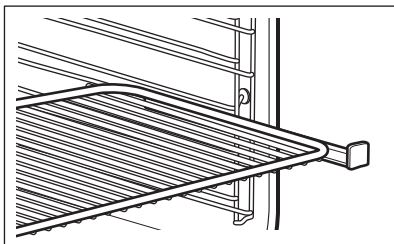
8.2 Používání teleskopických výsuvů

Vysunovací drážky ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací drážky zcela zasunuli do trouby.

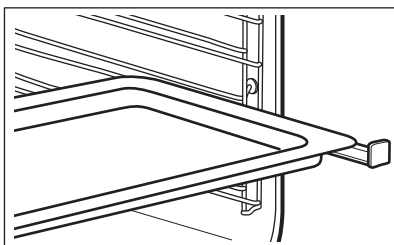
Tvarovaný rošt:

Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.



Hluboký pekáč:

Položte hluboký pekáč / plech na teleskopické výsuvy.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval

povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

10. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Doporučení k pečení



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

10.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:





- čísla poloh roštů.

10.3 Pravý horký vzduch PLUS




Použijte druhou polohu roštu.

Použijte plech na pečení.

- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro jídla.



 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (ml)	 (°C)	 (min)
Sušenky / Čajové koláčky / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Pečivo	100	200	20 - 25
Chléb	100	180	35 - 40
Švestkový koláč / Jablečný koláč / Skořicové rolky pečené v dortové formě	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Použijte 150 ml vody, není-li uvedeno jinak.

 MRAŽENÁ HOTOVÁ JÍDLA	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, použijte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

 OHŘEV JÍDLA	 (min)
Pečivo	10 - 20
Chléb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Maso	15 - 25
Těstoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25



OHŘEV JÍDLA



(min)

Rýže

15 - 25

Zelenina

15 - 25

Použijte 200 ml vody.

Použijte skleněnou zapékací mísu.



PEČENÍ MASA



(°C)



(min)

Hovězí pečeně

200

50 - 60

Kuře

210

60 - 80

Vepřová pečeně

180

65 - 80

10.4 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí






nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plechý v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

10.5 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedeného v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.




10.6 Pečení na jedné úrovni

 PEČENÍ VE FORMĚ 	 (°C)	 (min)	
Dortový korpus – křehké těsto, předehejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch 170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus – směs na piškotový koláč	Pravý horký vzduch 150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Briošky	Pravý horký vzduch 150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovočné koláče	Pravý horký vzduch 140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč	Konvenční pečení 170 - 190	60 - 90	1

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.





Použijte plech na pečení.





 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB  (°C)	 (min)
Drobenkový koláč	150 - 160 20 - 40
Ovočné koláče (kynuté těsto / směs na piškotový koláč), použijte hluboký pekáč / plech	150 35 - 55
Ovočné koláče z křehkého těsta	160 - 170 40 - 80

Předehejte prázdnou troubu.





Použití funkce: Konvenční pečení.

Použijte plech na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB  (°C)	 (min)	
Piškotová roláda	180 - 200	10 - 20 3
Žitný chléb:	nejprve: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60 1
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláče	190 - 210	20 - 30 3





 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (°C)	 (min)	
Krém. zákusky z list. těsta / Zákusky	190 - 210	20 - 35	3
Pletýnka / Věneček	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / směs na piškotový koláč), použijte hluboký pekáč / plech	170	35 - 55	3
Kynuté koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, krém)	160 - 180	40 - 80	3
Štola	160 - 180	50 - 70	2





Použijte třetí polohu roštu.

 SUŠENKY		 (°C)	 (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	160	10 - 25
Sušenky ze směsi na piškotový koláč	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50
Sladké pečivo z vaječného bílku / Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Konvenční pečení	190 - 210	10 - 25

10.7 Nákypy a zapékaná jídla

Použijte první polohu roštu.





		 (°C)	 (min)
Bagety pokryté roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30






		 (°C)	 (min)
Zapékaná zelenina, přede- hřejte prázdnou troubu	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Konvenční pečení	180 - 200	25 - 40
Rybí nákypy	Konvenční pečení	180 - 200	30 - 60
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60
Sladké pečivo	Konvenční pečení	180 - 200	40 - 60
Zapečené těstoviny	Konvenční pečení	180 - 200	45 - 60

10.8 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Použijte plechy na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO	 (°C)	 (min)	 Dvě polohy
Krém. zákusky z list. tě- sta / Zákusky, přede- hřejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s drobenkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SUŠEN- KY / MALÉ KO- LÁČKY / SLAD- KÉ PEČIVO / SLANÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)	 Dvě polohy	 Tři polohy
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky ze směsi na piškotový koláč	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Malé listové pečivo, přede- hřejte práz- dnou troubu	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z vaječné- ho bílku / Pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké kusy masa pečte přímo na plechu na pečení.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.






Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg nebo více).






Pokud je doporučen stupeň 1, umístěte pokrm přímo na plech na pečení

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.10 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.

 HOVĚZÍ			 (°C)	 (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Konvenční pečení	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

 VEPŘOVÉ	 (kg)	 (°C)	 (min)
 Použití funkce: Turbo gril.			
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Vepřová žebírka	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Sekaná	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno, předvařené	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120



TELECÍ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Telecí pečeně

1

160 - 180

90 - 120

Telecí koleno

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



JEHNĚČÍ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Jehněčí stehno / Jehněčí pečeně

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jehněčí hřbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



ZVĚŘINA



Použití funkce: Konvenční pečení.



(kg)



(°C)



(min)

Hřbet / Zaječí stehno, předehřejte prázdnou troubu

až 1

230

30 - 40

Hřbet z vysoké zvěře

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kýta z vysoké zvěře

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



DRŮBEŽ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 g každá	200 - 220	30 - 50
Kuře, půl	0,4 - 0,5 g každá	190 - 210	35 - 50
Kuře, pulard	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240



RYBY (DUŠENÉ)



Použití funkce: Konvenční pečení.



(kg)



(°C)



(min)

Celá ryba	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
-----------	---------	-----------	---------

10.11 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Funkce pizzy



PIZZA



Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

Koláče	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč s náplní	160 - 180	45 - 60



PIZZA



Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč s náplní	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.



Použijte druhou polohu roštu.



(°C)



(min)

Pizza, tenká kůrka, použijte hluboký pekáč / plech	200 - 230	15 - 20
--	-----------	---------

Pizza, silná kůrka	180 - 200	20 - 30
--------------------	-----------	---------

Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 20
-----------------	-----------	---------

Listový koláč s náplní	160 - 180	45 - 55
------------------------	-----------	---------



PIZZA



Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.



Použijte druhou polohu roštu.



(°C)



(min)

Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
-------------	-----------	---------

Pirohy	180 - 200	15 - 25
--------	-----------	---------

10.12 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.



GRIL



Použití funkce: Gril



(°C)



(min)
1. strana



(min)
2. strana



	(°C)	(min) 1. strana	(min) 2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Mražené potraviny



ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Pravý horký vzduch.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Americké brambory / Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Zapečené cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Zapečené cannelloni, zmražené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený sýr	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Použijte první polohu roštu.

Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hluboké nádoby a položte ji na talíř v troubě. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.



(kg)



(min)

Čas k rozmrazení








(min)

Následující doba rozmrazování



	(kg)	(min) Čas k rozmrazení	(min) Následující doba rozmrazování	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	 (kg)	 (min) Čas k rozmrazení	 (min) Následující doba rozmrazování	
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě mísky lehce zmražená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

10.15 Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.



Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.




Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.




Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

 MĚKKÉ OVOCE	 (min) Doba zavařování do začátku perlení
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	35 - 45

 PECKO-VINY	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15

 ZELENINA	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Směšaná nakládaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20

10.16 Dehydratace - Pravý horký vzduch




Přikryjte plechy na pečení papírem odolným proti mastnotě nebo pečicím papírem.



Lepších výsledků dosáhnete tak, že troubu zastavíte v polovině doby sušení a pro dosušení otevřete dvířka a necháte ji jednu noc vychladnout.

V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

V případě 2 plechů na pečení použijte první a čtvrtou polohu roštu.

Nastavte teplotu NA 60–70 °C.

 ZELENINA	 (°C)	 (h)
Fazole	60–70	6–8
Papriky	60–70	5–6
Zelenina na polévku	60–70	5–6
Houby	50–60	6–8
Byliny	40–50	2–3

 OVOCE	 (h)
Švestky	8–10
Meruňky	8–10
Jablečné plátky	6–8
Hrušky	6–9

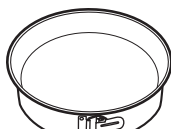
10.17 Horkovzdušné pečení s párou – doporučená příslušenství

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



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm



Zapékací forma

Tmavý, nereflexní
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika
Průměr 8 cm, výška 5 cm













Dortový korpus

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm

10.18 Horkovzdušné pečení s párou

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






		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	190	3	45 - 55
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	190	2	45 - 50
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	55 - 60






		 (°C)		 (min)
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	40 - 50
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	190	3	35 - 45
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	40 - 50
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	35 - 45
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	35 - 45
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 45
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	45 - 55
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	190	3	40 - 50

10.19 Informace pro zkušební





Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě






		 °C	 min	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Konvenční pečení	160	45 - 60	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2

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





Pečení na jedné úrovni – sušenky
Použijte třetí polohu roštu.

		 °C	 min
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 30
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Konvenční pečení	170	20 - 30

Víceúrovňové pečení – sušenky

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

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

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

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

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

Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

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



Příslušenství

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

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

Po pečení v páře vyčistíte vlis vnitřku trouby a odstraníte usazeniny vodního kamene.

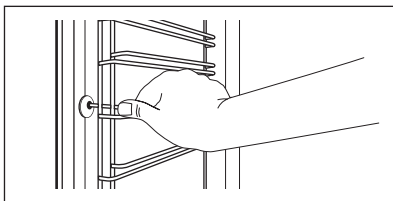
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.	Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.	Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.
V případě funkce: Právý horký vzduch PLUS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

11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

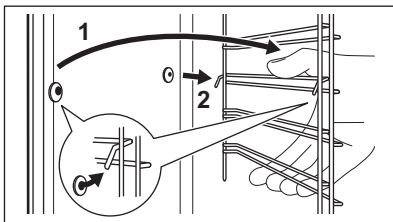
Krok 1 Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

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



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




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



11.4 Pokyny k použití: Čištění vodou

Tento proces čištění využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

Krok 1 Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby: 200 ml.

Krok 2 Nastavte funkci:  
Stiskněte: 

Krok 3 Nastavte teplotu na 90 °C.

Krok 4 Nechte troubu pracovat 30 minut.

Krok 5 troubu vypněte.

Krok 6 Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

11.5 Jak vyjmout: Gril

 **VAROVÁNÍ!**

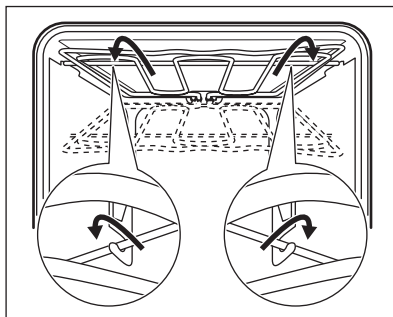
Hrozí nebezpečí popálení.

Krok 1 Vypněte troubu a před čištěním vyčkejte, dokud nevychladne. Odstraňte drážky na rošty.

Krok 2 Chyťte gril za rohy. Vytáhněte jej dopředu přes odpor pružiny a ven ze dvou držáků. Gril se sklopí dolů.

Krok 3 Strop trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadříkem s šetrným mycím prostředkem. Nechte vysušit.

Krok 4 Topný článek grilu instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Krok 5 Instalujte drážky na rošty.

11.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

⚠ VÁROVÁNÍ!

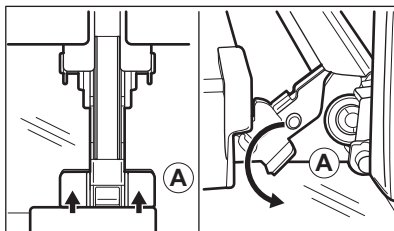
Dvířka jsou těžká.

⚠ POZOR!

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

Krok 1 Zcela otevřete dvířka.

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

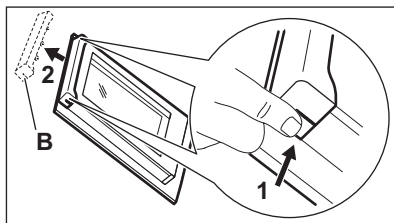


Krok 3 Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

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

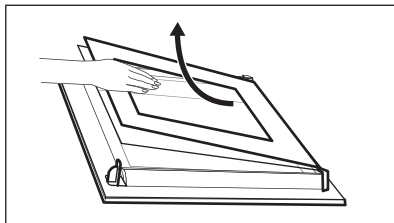
Krok 5 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

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



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

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



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

11.7 Jak vyměnit: Osvětlení

⚠ VÁROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

Krok 2

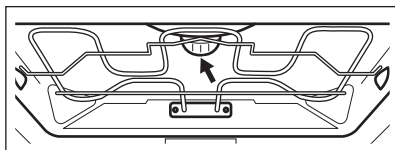
Odpojte troubu od elektrické sítě.

Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1 Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



Krok 2 Skleněný kryt vyčistěte.

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

Krok 4 Nasadte skleněný kryt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.
Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: Pravý horký vzduch PLUS .	Vlis vnitřku trouby jste naplnili vodou.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

12.2 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	BES351110M 944187805
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.81kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	71l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	34.0kg

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

13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


Uchování teploty jídla


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com




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

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	134
2. OHUTUSJUHISED.....	135
3. TOOTE KIRJELDUS.....	138
4. JUHTPANEEL.....	139
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	139
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	140
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	142
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	143
9. LISAFUNKTSIOONID.....	144
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	144
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	158
12. VEAOTSING.....	162
13. ENERGIATÕHUSUS.....	163
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	164

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides,

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosas kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosas laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruidid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesad.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskuse.

- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

2.4 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.

- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupuhusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine

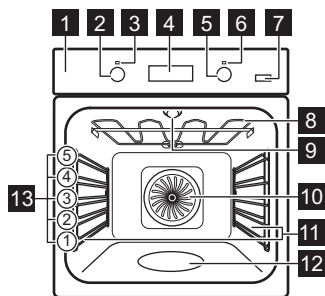
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

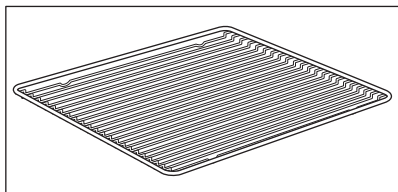
3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Toite tuli/sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 7 Lisaaur
- 8 Kuumutuselement
- 9 Lamp
- 10 Ventilator
- 11 Riilutugi, eemaldatav
- 12 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 13 Riuli asendid

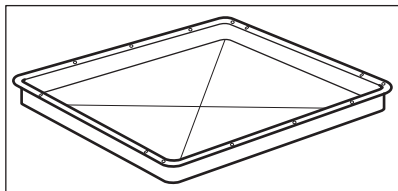
3.2 Lisatarvikud

Traatrest



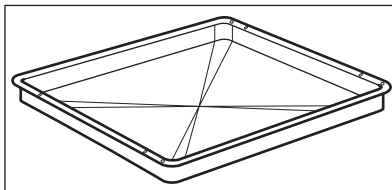
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

Küpsetusplaat



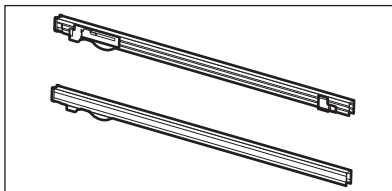
Kookide ja küpsiste jaoks.

Grill-/küpsetuspann



Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

Teleskoopsiinid



Küpsetusplaatide ja traatrestide hõpsamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

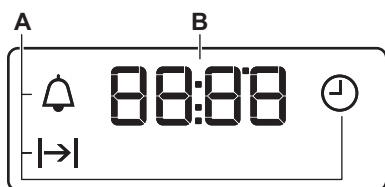
4.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

4.2 Sensorväljad / nupud

—	Kellaaja valimiseks.
⌚	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Kellaaja valimiseks.
⏸	Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisse ja välja lülitamiseks.

4.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Enne esmakordset kasutamist

Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.



1. samm

Seadke kell õigeks






2. samm

Puhastage ahi



3. samm

Eelkuumutage tühja ahju

- | | | |
|--|--|--|
| <p>1. + , - – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.</p> | <p>1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.</p> <p>2. Puhastage ahju ja tarvikuid ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.</p> | <p>1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Aeg: 1 h.</p> <p>2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  .
Aeg: 15 min.</p> |
|--|--|--|

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

- 1. samm** Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

- 2. samm** Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

- 3. samm** Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.


6.2 Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS

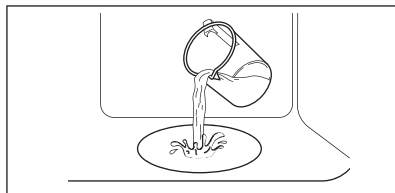
HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- 1. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud.

- 2. samm** Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.

 Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.



- 3. samm** Seadke funktsioon:  .


Vajutage: . Indikaator lülitub sisse. Töötab ainult funktsiooniga: Pöördõhk PLUS.

- 4. samm** Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.

- 5. samm** Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.

- 6. samm** Pange toit ahju.
Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.

- 7. samm** Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.




 – ahju välja lülitamiseks vajutage. Indikaator kustub.

8. samm Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.

9. samm Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

6.3 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.
 Pöördõhk / Pöörõhk PLUSS / Vesi puhastus	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine. Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmistele valikute kohta: Vesi puhastus.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Niiskusega küpsetus	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiskusega küpsetus.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



Mõnede ahjufunktsiooniga võib lamp temperatuuridel alla 60 °C automaatselt välja lülituda.

6.4 Notes on: Niiskusega küpsetus




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

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

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


7. KELLA FUNKTSIOONID



7.1 Kella funktsioonid

Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaaeg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Minutilugeja	Pöördloenduse seadistamiseks See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid



Kuidas seadistada: Kellaaeg

 – vilgub, kui ühendate ahju elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seatud.

 ,  – vajutage aja seadmiseks.
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Kuidas muuta: Kellaaeg





1. samm  – vajutage korduvalt kellaaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

2. samm  ,  – vajutage aja seadmiseks.
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.



2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

3. samm  ,  – vajutage, et valida kestus.
Näidikul kuvatakse: .
 – vilgub, kui seatud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.

4. samm Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

2. samm **+**, **—** – vajutage aja seadmiseks.
Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.

3. samm Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

4. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

1. samm  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.

2. samm Vajutage ja hoidke all: **—**.
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

8. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

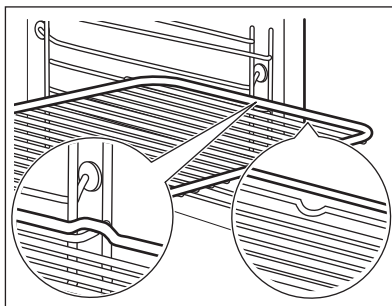
8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

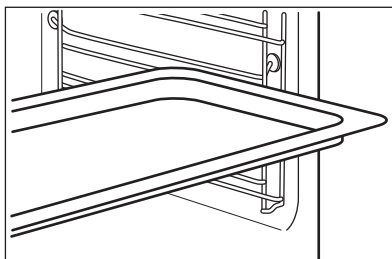
Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele.



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.



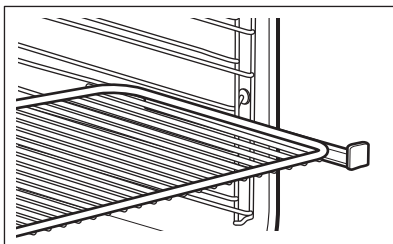
8.2 Teleskoopsiinide kasutamine

Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

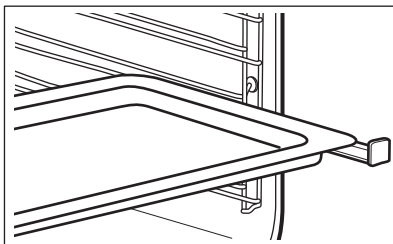
Traatrest:

Pange traatrest teleskoopsiinidele.



Sügav pann:

Pange sügav küpsetuspann teleskoopsiinidele.



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad

jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks



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

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

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

10.2 Ukse sisekülj

Ukse siseküljelt leiate järgmised andmed:





- ahjutasandite numbrid.

- andmed ahju funktsioonide kohta ning toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.




10.3 Pöördõhk PLUS

Kasutage teist tasandit.

Kasutage küpsetusplaati.



 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (ml)	 (°C)	 (min)
Küpsised / Teeküpsised / Croissantid	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pitsa	100	230	10 - 20
Kuklid, saiakesed	100	200	20 - 25
Leib	100	180	35 - 40
Ploomikook / Õunapirukas / Kaneelirullid, küpsetatud ekoogivormis	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Kasutage 150 ml vett, kui pole öeldud teisiti.

 KÜLMUTATUD VALMISTOIDUD	 (°C)	 (min)
Pitsa	200 - 210	10 - 20
Croissantid	170 - 180	15 - 25
Lasanje, kasutage 200 ml	180 - 200	35 - 50

Kasutage 100 ml vett.

Valige temperatuuriks 110 °C.

 VALMISTOIDU SOOJENDAMINE	 (min)
Kuklid, saiakesed	10 - 20
Leib	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pitsa	15 - 25



VALMISTOIDU SOOJENDAMINE



(min)

Riis	15 - 25
Köögiviljad	15 - 25

Kasutage 200 ml vett.

Kasutage klaasvormi.



KÜPSETAMINE



(°C)



(min)

Rostbiif	200	50 - 60
Kana	210	60 - 80
Küpsetatud sealih	180	65 - 80

10.4 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt.






Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

10.5 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsunud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klumbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.




10.6 Küpsetamine ühel tasandil

 KÜP- SETAMINE VORMIDES		 (°C)	 (min)	
Pirukapõhi – mure- taignast, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	2
Pirukapõhi – bis- kviittaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Rõngaskook / Nupsusai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakooigid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Juustukook	Tavapärane küpsetamine	170 - 190	60 - 90	1

Kasutage kolmandat tasandit.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.





Kasutage küpsetusplaati.





 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)
Purukattega kook	150 - 160	20 - 40
Puuviljakooigid (pärmitaignast/liivataignamassist), ka- sutage sügavat panni	150	35 - 55
Muretaignast puuviljakooigid	160 - 170	40 - 80

Eelkuumutage tühja ahju.





Kasutage funktsiooni: Tavapärane küpsetamine.

Kasutage küpsetusplaati.

 KOOGID / KÜPSETISED / LEI- VAD	 (°C)	 (min)	
Rullbiskviit	180 - 200	10 - 20	3
Rukkileib:	esimene: 230	20	1
	seejärel: 160 - 180	30 - 60	
Purukattega mandlikook / Suhkrukooigid	190 - 210	20 - 30	3
Tuuletaskud / Ekleerid	190 - 210	20 - 35	3





 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)	
Palmik sai / Rosett	170 - 190	30 - 40	3
Puuviljakoogid (pärimaitagnast/liivataignamassist), kasutage sügavat panni	170	35 - 55	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimaitagnakoogid	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2





Kasutage kolmandat tasandit.

 KÜPSISED		 (°C)	 (min)
Muretaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	10 - 20
Rullid, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	160	10 - 25
Biskviitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 20
Lehtaignaküpsised, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30
Pärimaitagnast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50
Munavalgest küpsetised / Beesed	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150
Rullid, tühja ahju eelkuumutamine	Tavapärane küpsetamine	190 - 210	10 - 25

10.7 Vormiroad ja gratäänid

Kasutage esimest tasandit.





		 (°C)	 (min)
Sulatatud juustuga kaetud baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Aedviljavorm, tühja ahju eelkuumutamine	Turbogrill	160 - 170	15 - 30
Lasanje	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	25 - 40






		 (°C)	 (min)
Ahjukala	Tavapärase küpsetamine	180 - 200	30 - 60
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60
Magusad pagaritooted	Tavapärase küpsetamine	180 - 200	40 - 60
Pastavorm	Tavapärase küpsetamine	180 - 200	45 - 60

10.8 Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kasutage küpsetusplaate.

 KOOGID / KÜPSETISED	 (°C)	 (min)	 2 asendit
Tuuletaskud / Ekleerid, tühja ahju eelkuumutamine	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KÜPSI-SED / VÄIKESED KOOGID / KÜPSETISED / KUKLID	 (°C)	 (min)	 2 asendit	 3 asendit
Rullid	180	20 - 30	1 / 4	-
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehttaignaküpsised, tühja ahju eelkuumutamine	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Beseeküpsised / Beseed	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Röstige suured lihatükid otse alusel.

Et tilkuv rasv suitsema ei hakkaks, kallake plaadile veidi vett.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.







Küpsetage liha või kala suurte tükkidena (1 kg või rohkem).







Kui soovitakse kasutada esimest taset, asetage toit otse küpsetusplaadile

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.

10.10 Röstimine

Kasutage esimest tasandit.

 VEISELIHA				
			 (°C)	 (min)
Hautatud liha	1 - 1,5 kg	Tavapärane küpsetamine	230	120 - 150
Rostbiif või filee, väheküps, tühja ahju eelkuumutamine	paksuse cm kohta	Turbogrill	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps, tühja ahju eelkuumutamine	paksuse cm kohta	Turbogrill	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps, tühja ahju eelkuumutamine	paksuse cm kohta	Turbogrill	170 - 180	8 - 10

 SEALIHA				
 Kasutage funktsiooni: Turbogriil.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Lihalõigud / Searibi	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Seakoot, eelküpsutatud	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	



VASIKALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Küpsetatud vasikaliha

1

160 - 180

90 - 120

Vasikaliha lõik

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMBALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Tallekoot / Küpsetatud lambaliha

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Talle seljatükk

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ULUK



Kasutage funktsiooni: Tavapärase küpsetamine.



(kg)



(°C)



(min)

Tagatükk / Küülikukoib, tühja ahju eelkuumutamine

kuni 1

230

30 - 40

Hirve seljatükk

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Hirve koot

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



LINNULIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Linnuliha portsjonitükid	0,2 - 0,25 g tükid	200 - 220	30 - 50
Kana, pool	0,4 - 0,5 g tükid	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Part	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hani	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240



KALA (AURUTATUD)



Kasutage funktsiooni: Tavapärase küpsetamine.



(kg)



(°C)



(min)

Terve kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
------------	---------	-----------	---------

10.11 Krõbedad küpsetised valikuga:Pitsa funktsioon



PITSA



Kasutage esimest tasandit.



(°C)



(min)

Korvikesed	180 - 200	40 - 55
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60



PITSA



Kasutage esimest tasandit.















(°C)



(min)








Quiche lorraine / Šveitsi puuvilja- kook	170 - 190	45 - 55
Juustukook	140 - 160	60 - 90
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60

 PITSA		
 Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.		
 Kasutage teist tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Õhukese koorikuga pitsa, kasutage sügavat panni	200 - 230	15 - 20
Paksu koorikuga pitsa	180 - 200	20 - 30
Hapendamata leib	230 - 250	10 - 20
Lehttaignakook	160 - 180	45 - 55

 PITSA		
 Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.		
 Kasutage teist tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Flambeeritud soolane ahjukook	230 - 250	12 - 20
Pirukad	180 - 200	15 - 25

10.12 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju. Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke. Asetage esimesele tasandile plaat rasva kogumiseks.

 GRILLIMINE					
 Kasutage funktsiooni: Grill					
	 (°C)	 (min) 1. külg	 (min) 2. külg		
Rostbiif	210 - 230	30 - 40	30 - 40		2
Veisefilee	230	20 - 30	20 - 30		3
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40		2
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40		2
Talle seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 25		3
Terve kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30		3 / 4

10.13 Külmutatud toiduained



SULATAMINE



Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	2
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	2
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	2
Pitsasupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	2
Friikartulid, õhukesed	200 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud	200 - 220	25 - 35	3
Viilud / Kroketid	220 - 230	20 - 35	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje / Cannelloni, värsked	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje / Cannelloni, külmutatud	160 - 180	40 - 60	2
Küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Sulatamine

Eemaldage pakend ning asetage toit taldrükule.

Ärge toitu kinni katke, sest see võib sulamisaega pikendada.

Kasutage esimest tasandit.

Suuremate portsjonite valmistamisel asetage ahju põhjale ümberpööratud taldrük. Pange toit sügavamasse nõusse ja asetage nõu ahju põhjal olevale taldrükule. Vajadusel eemaldage riulitoed.



(kg)








(min)
Sulatusaeg



(min)
Lisa-sulatusaeg



	(kg)	(min) Sulatusaeg	(min) Lisa-sulatusaeg	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	 (kg)	 (min) Sulatusaeg	 (min) Lisa-sulatusaeg	
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kreem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Koort võib vahustama hakata ka siis, kui selles on veel külmunud tüki-kesi.
Kreemikook	1.4	60	60	-

10.15 Hoidistamine

Kasutage funktsiooni: Alumine kuumutus.

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.

Kasutage esimest tasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.



Täitke purgid võrdselt ning sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.




Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.

Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35–60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.

 PEHMED PUU-VILJAD	 (min) Aeg mullikeste tekimiseni
Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad	35 - 45

 LUUVILJALISED	 (min) Aeg mullikeste tekimiseni	 (min) Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Virsikud / Ebaküdoonid / Ploomid	35 - 45	10 - 15

 JUURVILI	 (min) Aeg mullikeste tekimiseni	 (min) Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Porgandid	50 - 60	5 - 10
Kurgid	50 - 60	-

Marineeritud aedviljasegu	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas / Herneid / Spargel	50 - 60	15 - 20




10.16 Kuivatamine - Pöördõhk




Katke plaadid rasvakindla paberi või küpsetuspaberiga.

Parema tulemuse saamiseks peatage ahi, kui kuivatusajast on möödunud pool, avage uks ja jätke see jahtumisprotsessi lõpule viimiseks üleöö kuivama.



1 plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 JAD	KÖÖGIVIL-  (°C)	 (h)
Oad	60–70	6–8
Paprikad	60–70	5–6
Supiköögivili	60–70	5–6
Seened	50–60	6–8


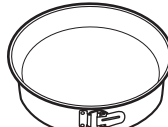


 JAD	KÖÖGIVIL-  (°C)	 (h)
Ürdid	40–50	2–3

Seadke temperatuur vahemikus 60–70 °C.

 PUUVILI	 (h)
Ploomid	8–10
Aprikoosid	8–10
Õunaviilud	6–8
Pirnid	6–9






10.17 Niiskusega küpsetus – soovitatavad lisatarvikud






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

			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

10.18 Niiskusega küpsetus

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.






		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	45 - 55
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	190	2	45 - 50
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	55 - 60

		 (°C)		 (min)
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	40 - 50
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	40 - 50
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	35 - 45
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	40 - 50
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	35 - 45
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	35 - 45
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 45
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Köögilviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	45 - 55
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	190	3	40 - 50

10.19 Teave katseasutustele





Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides






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

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

Kasutage kolmandat riulitasandit.

		 °C	 min
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Tavapärane küpsetamine	170	20 - 30





Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

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

Grill

Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		 min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusa- ja moodses	Grill	24 - 30	4

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

Puhastage seadme esiküljel ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

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

Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

1. samm

Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.

2. samm

Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.

3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

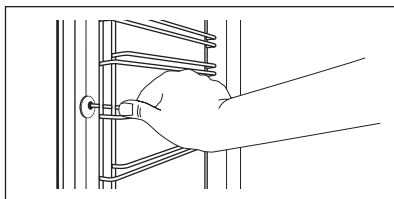
Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.

11.3 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

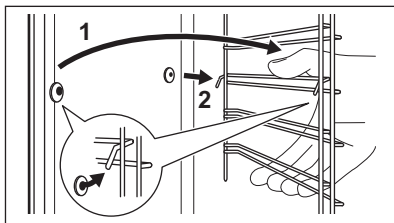
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselina küljest lahti.



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




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



11.4 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. samm Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.

2. samm Seadke funktsioon:  
Vajutage: 


3. samm Seadke temperatuur tasemele 90 °C.

4. samm Laske ahjul töötada 30 min.

5. samm Lülitage ahi välja.

6. samm Oodake, kuni ahi on jahtunud. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

11.5 Kuidas eemaldada: Grill

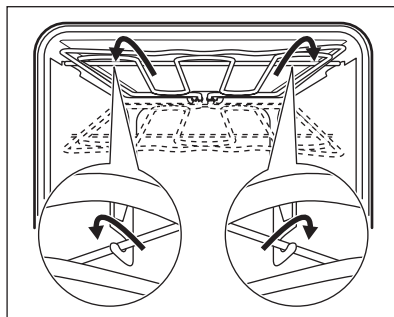
 **HOIATUS!**
Põletusohu!

1. samm Puhastamiseks lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Eemaldage ahjuresti toed.

2. samm Võtke kinni võre nurkadest. Tõmmake seda vastu vedrusurvet ettepoole, kahest hoidikust välja. Võre vajub alla.

3. samm Peske ahjulage sooja vee, pehme lapi ja kerge pesuainelahusega. Laske kuivada.

4. samm Paigaldage võre tagasi vastupidises järjekorras.



5. samm Paigaldage ahjuresti toed.

11.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

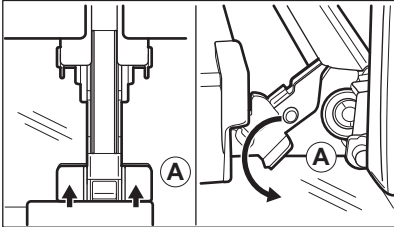
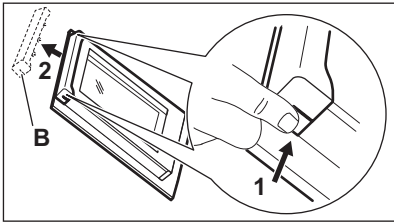
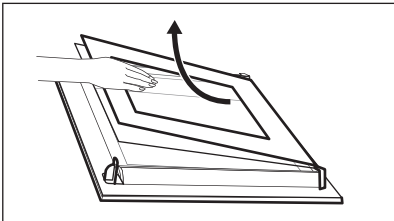
Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv on erinev konkreetsest mudelist.

 **HOIATUS!**

Uks on raske.

 **ETTEVAATUST!**

Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

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

11.7 Kuidas asendada: lamp

HOIATUS!

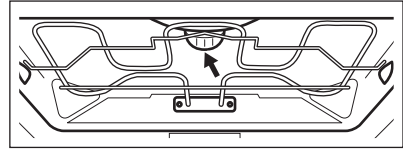
Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. samm Puhastage klaaskate.

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

4. samm Paigaldage klaaskate.

12. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!

Kui ohtust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kella-aeg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.
Ebarahuldavad küpsetus-tulemused funktsiooniga: Pöördõhk PLUSS .	Täitsite veesüvendi veega.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

12.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

13. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BES351110M 944187805
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.81kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	71l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	34.0kg

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

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiskusega küpsetus

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



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

www.aeg.com/support



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	166
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	168
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	171
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	172
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	172
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	173
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	175
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	176
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	178
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	178
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	193
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	197
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	197
14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	198

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

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

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm

Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοιγματος εξαερισμού. Ανοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας.

- Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέψετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υποτάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργασία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξειδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ

κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσµα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισµού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγµατοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άµεσα τα τζάµια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζηµιά. Επικοινωνήστε µε το Εξουσιοδοτηµένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή µε ένα υγρό µαλακό πανί. Χρησιµοποιείτε µόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιµοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή µεταλλικά αντικείµενα.
- Αν χρησιµοποιείτε σπρέι καθαρισµού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Εσωτερικός φωτισµός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε µε το Εξουσιοδοτηµένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιµοποιείτε µόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη

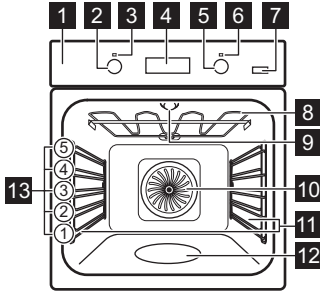
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισµού ή ασφυξίας.

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

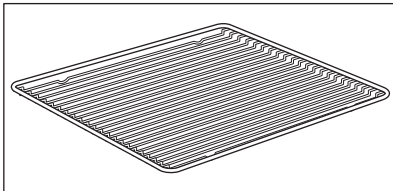
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Λαμπτήρας / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Ατμός Plus
- 8 Εξάρτημα ζεστάματος
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Στήριξη σάκας, αφαιρούμενη
- 12 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 13 Θέσεις σάκας

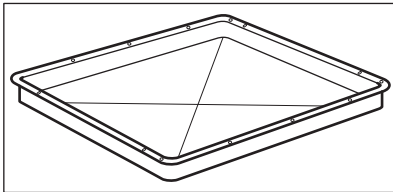
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



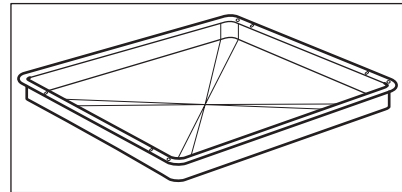
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



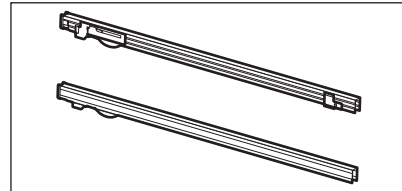
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί ψησίματος / γκριλ



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

Τηλεσκοπικοί βραχίονες





Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

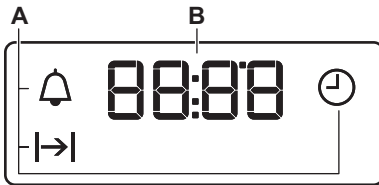
4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιάστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

4.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

—	Για ρύθμιση της ώρας.
	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	Για ρύθμιση της ώρας.
	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS.

4.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πριν την πρώτη χρήση

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Βήμα 1

Ρυθμίστε το ρολόι



Βήμα 2

Καθαρίστε τον φούρνο



Βήμα 3

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1. - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.</p> | <p>1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.</p> <p>2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό, και ένα ήπιο απορρυπαντικό.</p> | <p>1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .
Ώρα: 1 ώ</p> <p>2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .
Ώρα: 15 λ.</p> |
|--|---|--|

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών στον φούρνο.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

- | | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα. |
| Βήμα 2 | Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία. |
| Βήμα 3 | Όταν το μαγειρέμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. |

6.2 Ρύθμιση του προγράμματος: Θερμός Αέρας PLUS

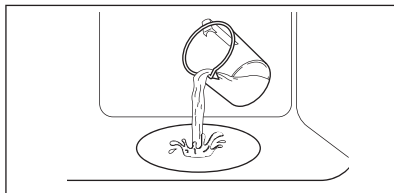
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

Βήμα 1 Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

Βήμα 2 Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.

Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.




Βήμα 3 Ρυθμίστε τη λειτουργία: .






Πατήστε: . Ανάβει η ένδειξη. Λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.







Βήμα 4 Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

Βήμα 5 Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία.

Βήμα 6	Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές». Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.
Βήμα 7	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.  - πιάστε για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Η ένδειξη σβήνει.
Βήμα 8	Αφού η λειτουργία ολοκληρωθεί, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
Βήμα 9	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

6.3 Προγράμματα θέρμανσης

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 Φωτισμός Φούρνου	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
 Θερμός Αέρας / Θερμός Αέρας PLUS / Καθαρισμός με Νερό	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση. Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Ψήσιμο με Υγρασία	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Ψήσιμο με Υγρασία.
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
	Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω από 60°C κατά τη διάρκεια ορισμένων λειτουργιών του φούρνου.

6.4 Σημειώσεις για: Ψήσιμο με Υγρασία

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




Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος,

έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Ψήσιμο με Υγρασία. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.


7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


7.1 Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Ωρα	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.
 Χρονομετρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.



7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού


Τρόπος ρύθμισης: Ωρα

 - αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τον φούρνο στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

 - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

Τρόπος αλλαγής: Ωρα

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.




Βήμα 2  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

Βήμα 1 Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.

Βήμα 2  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια


Βήμα 3  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 
 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

Βήμα 4 Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Βήμα 5 Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.
Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.

Βήμα 3 Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Βήμα 4 Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα μέχρι το σύμβολο της λειτουργίας ρολογιού να αρχίσει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2 Πιέστε παρατεταμένα: .
Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

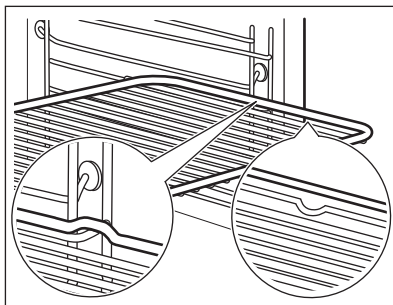
8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης

ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

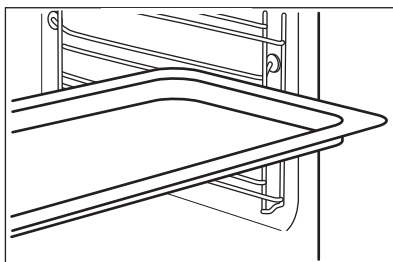
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .



Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



8.2 Χρήση των Τηλεσκοπικών Βραχιόνων

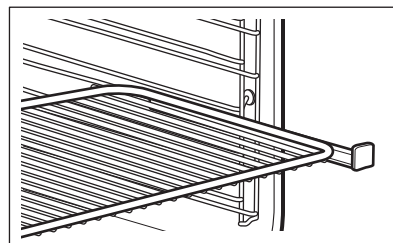
Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον

φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

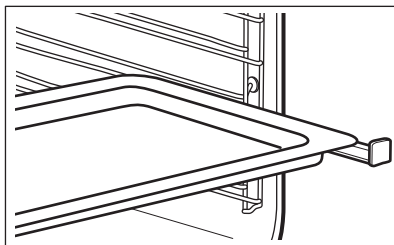
Μεταλλική σχάρα:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της

συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να φήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

10.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:





- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.

- πληροφορίες για τις λειτουργίες του φούρνου, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για φαγητά.




10.3 Θερμός Αέρας PLUS

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.



 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ	 (ml)	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Μπισκότα / Βουτήματα / Κρουασάν	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Πίτσα	100	230	10 - 20
Ψωμάκια	100	200	20 - 25
Ψωμί	100	180	35 - 40
Τάρτα με δαμάσκηνα / Μηλόπιτα / Ψωμάκια κανέλας, ψημένα σε φόρμα για κέικ	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Χρησιμοποιήστε 150 ml νερό, εκτός αν υπάρχουν διαφορετικές οδηγίες.

 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Πίτσα	200 - 210	10 - 20
Κρουασάν	170 - 180	15 - 25
Λαζάνια, χρησιμοποιήστε 200 ml	180 - 200	35 - 50

Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.

 ΑΝΑΖΩΟΓΟΝΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ	 (ΛΕΠ.)
Ψωμάκια	10 - 20
Ψωμί	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Κρέας	15 - 25
Ζυμαρικά	15 - 25
Πίτσα	15 - 25
Ρύζι	15 - 25
Λαχανικά	15 - 25

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

Χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο σκεύος ψησίματος.



ΨΗΣΙΜΟ



(°C)



(Λεπ.)

Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	200	50 - 60
Κοτόπουλο	210	60 - 80
Ψητό χοιρινό	180	65 - 80

10.4 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

Μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.

Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να






αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

10.5 Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ψηθεί αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.
Το κέικ κάθεται και λασπώνει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ψήνεται ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη.	Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος που αναγράφεται στη συνταγή.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.




10.6 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο σχάρας

 ΨΗΣΙ- ΜΟ ΣΕ ΦΟΡ- ΜΕΣ		 (°C)	 (ΛΕΠ.)	
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	10 - 25	2
Βάση τάρτας - μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Κέικ στρογγυλής φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.





Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.





 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Κέικ με επικάλυψη κραμπλ	150 - 160	20 - 40
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / μείγμα αφράτου κέικ), χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί	150	35 - 55
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	160 - 170	40 - 80

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.





Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥ- ΚΑ / ΨΩΜΙΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)	
Κέικ Κορμός	180 - 200	10 - 20	3
Ψωμί Σικαλης:	πρώτα: 230	20	1
	μετά: 160 - 180	30 - 60	
Κέικ αμυγδαλού με βούτυρο / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	190 - 210	20 - 30	3





 ΚΕΙΚ / ΓΛΥ- ΚΑ / ΨΩΜΙΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)	
Κορνέ / Εκλέρ	190 - 210	20 - 35	3
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρί- τα	170 - 190	30 - 40	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / μείγμα αφράτου κέικ), χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί	170	35 - 55	3
Κέικ μαγιάς με απαλή επι- κάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2





Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ		 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Μπισκότα ζύμης κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	160	10 - 25
Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20
Σφολιάτες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	20 - 30
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25

10.7 Σουφλέ και ωγκρατέν

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.





		 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30





		 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Λαχανικά ογκρατέν, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 170	15 - 30
Λαζάνια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60
Σουφλέ ζυμαρικών	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60

10.8 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

Χρησιμοποιήστε τα ταψιά ψησίματος.

 ΚΑ	ΚΕΙΚ / ΓΛΥ- ΚΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)	 2 θέσεις
Κορνέ / Εκλέρ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	160 - 180	25 - 45	1 / 4	
Στεγνό κέικ τριφτό	150 - 160	30 - 45	1 / 4	

 ΜΠΙ- ΣΚΟΤΑ / ΜΙΚΡΑ ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΑΚΙΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)	 2 θέσεις	3 θέσεις
Ψωμάκια	180	20 - 30	1 / 4	-
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Σφολιάτες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Μπισκότα με ασπράδι αυγού / Μαρέγκες	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στα θερμότητα.

Ψήνετε τα άπαχα κρέατα καλυμμένα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλουμινοχαρτό).

Ψήστε μεγάλα κομμάτια κρέατος απευθείας στο ταψί.

Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί ώστε να μην καεί το λίπος που θα στάξει.

Γυρίστε το ψητό αφού περάσει το 1/2 - 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (1 kg ή περισσότερο).

Εάν συνιστάται το επίπεδο ένα, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στο ταψί ψησίματος.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψετε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους χυμούς τους.

10.10 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



ΒΟΔΙΝΟ



(°C)



(min)

Ψητό κατασρόλας	1 - 1,5 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230	120 - 150
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 180	8 - 10



ΧΟΙΡΙΝΟ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1,5		160 - 180	90 - 120
Μπριζόλες / Παιδάκια	1 - 1,5		170 - 180	60 - 90
Ρολό κιμάς	0,75 - 1		160 - 170	50 - 60
Χοιρινό κότσι, προβρασμένο	0,75 - 1		150 - 170	90 - 120



ΜΟΣΧΑΡΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ψητό μοσχάρι

1

160 - 180

90 - 120

Μοσχαρίσιο κότσι

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



ΑΡΝΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Αρνί μπουτί / Ψητό αρνί

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Αρνί σπάλα

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ΚΥΝΗΓΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Σπάλα / Λαγός μπουτί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

έως 1

230

30 - 40

Ελάφι σπάλα

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Μπουτί ελαφιού

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Πουλερικά, μερίδες	0,2 - 0,25 η καθεμία	200 - 220	30 - 50
Κοτόπουλο, μισό	0,4 - 0,5 το καθένα	190 - 210	35 - 50
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Πάπια	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Χήνα	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα	4 - 6	140 - 160	150 - 240



ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Ψάρι ολόκληρο	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
---------------	---------	-----------	---------

10.11 Ψήσιμο με κρούστα με:Λειτουργία Πίτσα



ΠΙΤΣΑ



Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Τάρτες	180 - 200	40 - 55
Τάρτα με σπανάκι	160 - 180	45 - 60



ΠΙΤΣΑ



Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Κίς λορέν / Ελβετική Φλαν	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Πίτα λαχανικών	160 - 180	50 - 60



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Πίτσα, λεπτή ζύμη, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί

200 - 230

15 - 20

Πίτσα, χοντρή ζύμη

180 - 200

20 - 30

Αζυμο Ψωμί

230 - 250

10 - 20

Τάρτα με σφολιάτα

160 - 180

45 - 55

Πίτσα Αλσατίας

230 - 250

12 - 20



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Πιερόγκι

180 - 200

15 - 25

10.12 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Ψήνετε στο γκριλ μόνο λεπτά κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

Τοποθετήστε ένα ταψί στην πρώτη θέση σχάρας για να συλλέγει τα λίπη.



ΓΚΡΙΛ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ



(°C)



(min)

1η πλευρά



(min)

2η πλευρά



Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Βοδινό φιλέτο

230

20 - 30

20 - 30

3

Χοιρινή μπριζόλα

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Μοσχαρίσια μπριζόλα

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Αρνί σπάλα

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Ψάρι ολόκληρο, 0,5 kg - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

10.13 Κατεψυγμένα τρόφιμα



ΑΠΟΨΥΞΗ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Αμερικάνικη πίτσα, κατεψυγμένη	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα σνακ, κατεψυγμένη	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	200 - 220	20 - 30	3
Τηγανιτές πατάτες, χοντρές	200 - 220	25 - 35	3
Φέτες / Κροκέτες	220 - 230	20 - 35	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Κανελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνια / Κανελόνια, κατεψυγμένα	160 - 180	40 - 60	2
Ψητό τυρί	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο φτερούγες	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Απόψυξη

Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.

Μην καλύπτετε το φαγητό καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης.

Για μεγάλες ποσότητες φαγητού, τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο άδειο πιάτο στο κάτω

μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα σε ένα βαθύ πιάτο και τοποθετήστε το επάνω στο πιάτο στο εσωτερικό του φούρνου. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών, εάν χρειάζεται.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



(kg)








(λεπ.)
Χρόνος απόψυξης



(λεπ.)
Επιπλέον χρόνος απόψυξης



Κοτόπουλο	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
-----------	---	-----------	---------	--

	 (kg)	 (Λεπ.) Χρόνος απόψυξης	 (Λεπ.) Επιπλέον χρόνος απόψυξης	
Κρέας	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστοφα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Ξαντιγί	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Κέικ	1.4	60	60	-

10.15 Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.



Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.




Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.




Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στον φούρνο.

Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε τον φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.

 ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο
Φράουλες / Μύρtila / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα	35 - 45

 ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο	 (λεπτά) Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C
Ροδάκινα / Κυδωνία / Δαμάσκηνα	35 - 45	10 - 15

 ΛΑ-ΧΑΝΙΚΑ	 (Λεπτά) Χρόνος μέ- χρι να αρχί- σει το σιγα- νό βράσιμο	 (Λεπτά) Συνέχεια μα- γειρέματος στους 100 °C
Καρότα	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	50 - 60	-
Ανάμικτα λαχανικά τουρσί	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	50 - 60	15 - 20

10.16 Αποξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με αντικολητικό χαρτί ή λαδόκολλα.

Για καλύτερο αποτέλεσμα, σταματήστε τον φούρνο στη μέση του χρόνου στεγνώματος, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για ένα βράδυ για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

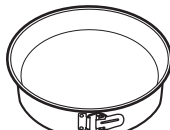
10.17 Ψήσιμο με Υγρασία - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm



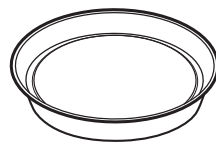
Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διάμετρος 26 cm



Κεραμικά φορμάκια




Κεραμικό
Διαμέτρου 8 cm,
ύψους 5 cm





Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm

Για 2 ταψιά, χρησιμοποιήστε την πρώτη και την τέταρτη θέση σχάρας.






 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	 (°C)	 (ώ)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σούπια	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.

 ΦΡΟΥΤΑ	 (ώ)
Δαμάσκηνα	8 - 10
Βερίκοκα	8 - 10
Μήλο σε φέτες	6 - 8
Αχλάδια	6 - 9

10.18 Ψήσιμο με Υγρασία






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

		 (°C)		 (Λεπ.)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	190	3	45 - 55
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	190	2	45 - 50
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	45 - 55
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	55 - 60
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	40 - 50
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	190	3	40 - 50
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	190	3	35 - 45
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	160	2	40 - 50
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	35 - 45
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	160	2	35 - 45
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	40 - 45
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	35 - 45
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	45 - 55
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	190	3	40 - 50





10.19 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.






Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - ψήσιμο σε βαθύ ταψί/φόρμες

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

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - μπισκότα
Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

		 °C	 ΛΕΠΤ
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 30
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

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

Γκριλ
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

		 ΛΕΠΤ	
Τοστ	Γκριλ	1 - 2	5



Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος



Γκριλ



Λεπτ

24 - 30



4

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

Βήμα 1

Βήμα 2

Βήμα 3

Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανά-
γλυφο τμήμα του εσωτερικού του
φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6%
χωρίς πρόσθετα.

Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατά-
λοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περι-
βάλλοντος για 30 λεπτά.

Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρ-
νου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.

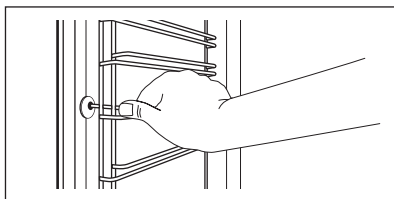
Για τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

11.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών για να
καθαρίσετε τον φούρνο.

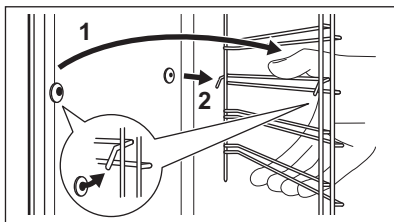
Βήμα 1 Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να
κρυώσει.

Βήμα 2 Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του
στηρίγματος σαχαρών για να το απο-
σπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



Βήμα 3 Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγμα-
τος σαχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα
και αφαιρέστε το.




Βήμα 4 Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαχαρών,
ακολουθώντας την παραπάνω διαδι-
κασία με την αντίστροφη σειρά.
Οι πείροι συγκράτησης στους τηλε-
σκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι
στραμμένοι προς τα εμπρός.



11.4 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί
υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων
λίπους και τροφών από τον φούρνο.

Βήμα 1 Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα
του εσωτερικού του φούρνου: 200 ml.

Βήμα 2 Ρυθμίστε τη λειτουργία:  
Πατήστε: .

Βήμα 3 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

Βήμα 4 Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για
30 λεπτ.

Βήμα 5 Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

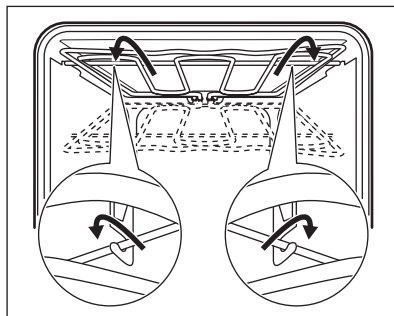
Βήμα 6 Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με
ένα μαλακό πανί.

11.5 Τρόπος αφαίρεσης: Γκριλ

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

- Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυσώσει πριν τον καθαρίσετε. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών.
- Βήμα 2** Πιάστε τις άκρες του γκριλ. Τραβήξτε το προς τα εμπρός, ενάντια στην πίεση του ελατηρίου και έξω από τις δύο ασφάλειες. Το γκριλ διπλώνει προς τα κάτω.
- Βήμα 3** Καθαρίστε το πάνω μέρος του φούρνου με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα απαλό απορρυπαντικό. Αφήστε το να στεγνώσει.
- Βήμα 4** Τοποθετήστε το γκριλ ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Βήμα 5** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαχαρών.



11.6 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

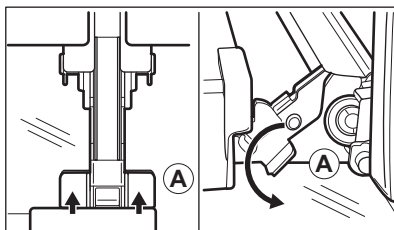
Η πόρτα είναι βαριά.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

- Βήμα 1** Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
- Βήμα 2** Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.

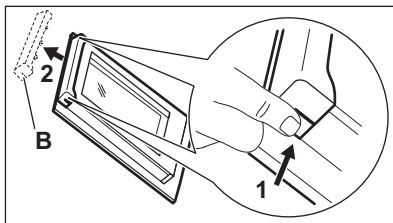


- Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.

Βήμα 4 Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και στρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

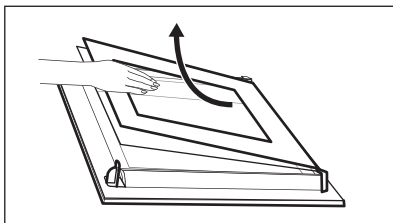
Βήμα 5 Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

Βήμα 6 Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.



Βήμα 7 Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Βήμα 8 Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.



Βήμα 9 Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

11.7 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

Βήμα 2

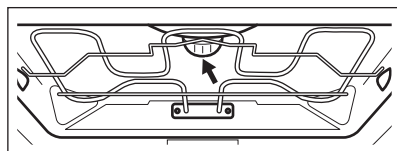
Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

Βήμα 3

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Επάνω λαμπτήρας

Βήμα 1 Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.



Βήμα 2	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
Βήμα 3	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
Βήμα 4	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00".	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.
Μη ικανοποιητική απόδοση μαγειρέματος της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS .	Γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.

12.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.)
Κωδικός Προϊόντος (PNC)
Σειριακός αριθμός (S.N.)

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	AEG
Ταυτότητα μοντέλου	BES351110M 944187805
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	95.3

Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.99kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθη- ση ανεμιστήρα	0.81kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	71l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	34.0kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.


Ψήσιμο με Υγρασία

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά

συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας

ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το

προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	201
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	202
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	205
4. KEZELŐPANEL.....	206
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	207
6. NAPI HASZNÁLAT.....	207
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	209
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	211
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	212
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	212
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	227
12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	230
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	231
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	232

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig

használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékeknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek

legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetéjére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

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

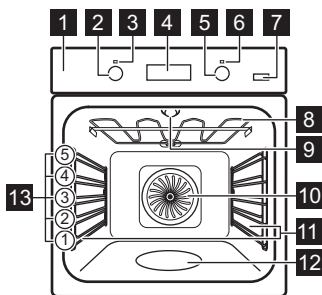
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

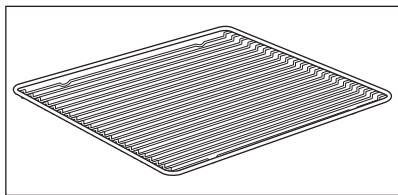
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Extra gőz
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
- 13 Polcpozíciók

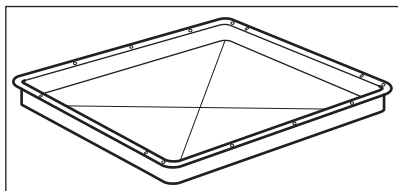
3.2 Tartozékok

Sütőrács



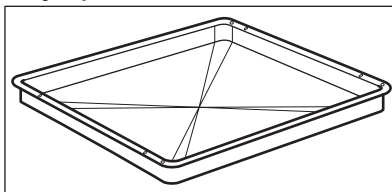
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.

Sütő tálca



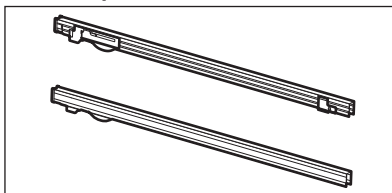
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepszi



Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Teleszkópos sínek



A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

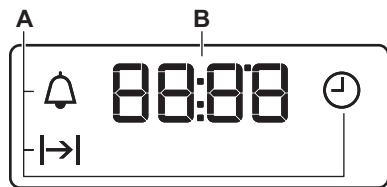
4.1 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

4.2 Érzékelőmezők / Gombok

—	A pontos idő beállítása.
⌚	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.
🔥	A Forró légbefúvás PLUSZ funkció be- és kikapcsolása.

4.3 Kijelző



A. Óra funkciók

B. Időzítő

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.


5.1 Az első használat előtt

Előmelegítés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.



1. lépés

Óra beállítása

1.  – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



2. lépés




A sütő tisztítása

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.



3. lépés

Melegítse elő az üres sütőt

1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkció. Időtartam: 1 óra.
2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:   funkció. Időtartam: 15 perc.

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

6. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

1. lépés A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.

2. lépés A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

3. lépés Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.


6.2 A funkció beállítása: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ

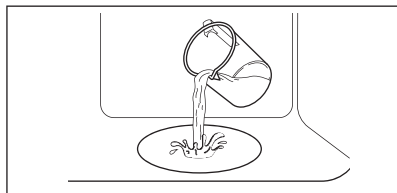
FIGYELMEZTETÉS!



Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.


1. lépés Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.

2. lépés Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.

 A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.



3. lépés Állítsa be a funkciót:  .

Nyomja meg: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkciót.

4. lépés Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

5. lépés Melegítse elő az üres sütőt 10 percig, hogy párát hozzon létre.

6. lépés Tegye az ételt sütőbe.
Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.


7. lépés A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.




 - nyomja meg a sütő kikapcsolásához. Kialszik a visszajelző.






8. lépés A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.


9. lépés Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

6.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0 Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
 Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása.

Sütőfunkció	Alkalmazás
  Hőlégbefűvés, nagy hőfok / Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ / Víz tisztítás	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Víz tisztítás.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
Alsó + felső sütés	
	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
Alsó sütés	
	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
Kiolvasztás	
	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Hőlégbefúvás (Nedves).
Hőlégbefúvás (Nedves)	
	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
Grill	

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csöbben sütéshez és piritáshoz.
Infrasütés	



Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat 60 °C alatt.

6.4 Megjegyzések: Hőlégbefúvás (Nedves)




A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Hőlégbefúvás (Nedves) című fejezeteet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.


7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Óra funkciók

Óra funkció	Alkalmazás
 Napszak	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.

7.2 Órafunkciók beállítása



Napszak beállítása

 – villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.

 ,  – nyomja meg az idő beállításához.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Hogyan módosítható: Napszak

1. lépés  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villogni kezd.



2. lépés  ,  – nyomja meg az idő beállításához.


Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.


Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

3. lépés  ,  – nyomja meg az időtartam beállításához.

A kijelzőn a következő látható:  funkciót.

 – a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Percszámláló beállítása

1. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

2. lépés  ,  – nyomja meg az idő beállításához.


A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.

Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.

3. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

4. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Hogyan törölje: Órafunkciók

1. lépés  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.

2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.

Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

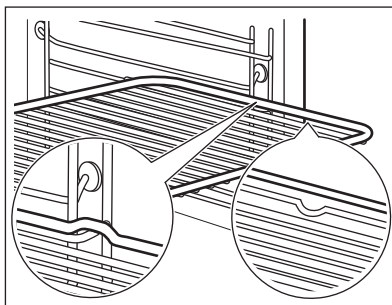
8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

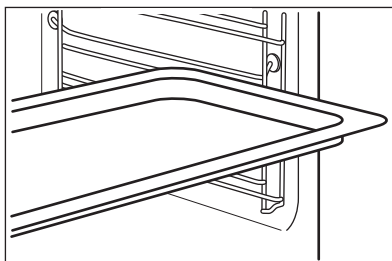
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé,.



Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



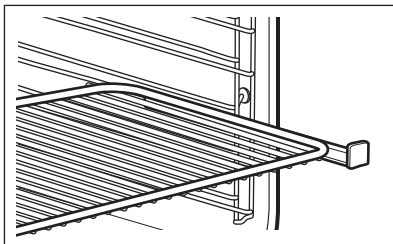
8.2 A teleszkópos sínek használata

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

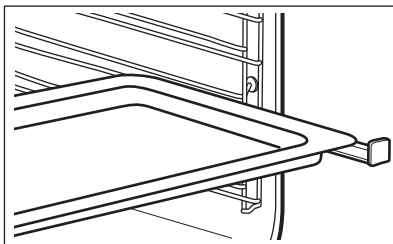
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolt-e.

Huzalpolc:

Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra.

**Mély tepsí:**

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos sínekre.



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen

tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Sütési javaslatok



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

Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

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

10.2 Az ajtó belső oldala





A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint az edényekhez való hőmérsékletet.




10.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A második polcszintet használja.

Használjon sütőtálcát.



 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (ml)	 (°C)	 (perc)
Cookie (amerikai csokis keksz) / Pogácsák / Croissant	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Zsemle	100	200	20 - 25
Kenyer	100	180	35 - 40
Szilvatorta / Almáspite / Fahéjas tekercs sütőformában	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Adjon hozzá 150 ml vizet, ha csak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

 FAGYASZTOTT KÉSZÉTELEK	 (°C)	 (perc)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml-t adjon hozzá	180 - 200	35 - 50

Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

 ÉTEL REGENERÁLÁSA	 (perc)
Zsemle	10 - 20
Kenyer	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Hús	15 - 25
Tészta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25
Zöldségek	15 - 25

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Használjon üveg sütőedényt.



Marhasült	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertéssült	180	65 - 80

10.4 Tésztasütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen






barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

10.5 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vizessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A tészta eloszlása nem egyenletes.	Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán.
A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.




10.6 Sütés egy polcszinten

 SÜ- TÉS SÜTŐ- FORMÁKBAN		 (°C)	 (perc)	
Tortaalap - omlós tészta, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	170 - 180	10 - 25	2
Tortaalap - kevert piskótatészta	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Forma torta / Briós	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Madeira sütemény / Gyümölcskenyér	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Sajttorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

A harmadik polcszintet használja.

Használja a következő funkciót: Hőlégbefűvés, nagy hőfok.





Használjon sütőtálcát.





 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (°C)	 (perc)
Prézlikalács (szárazon)	150 - 160	20 - 40
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékéből készült), használjon mély tepsit	150	35 - 55
Omlós tésztából készült gyümölcskosarak	160 - 170	40 - 80

Melegítse elő az üres sütőt.





Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés.

Használjon sütőtálcát.

 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (°C)	 (perc)	
Piskótatekercs	180 - 200	10 - 20	3
Rozskenyér:	először: 230	20	1
	majd: 160 - 180	30 - 60	
Vajas mandulás sütemény / Cukrászsütemény	190 - 210	20 - 30	3
Habkosár / Képviseelőfánk	190 - 210	20 - 35	3





 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (°C)	 (perc)	
Fonatos kenyér / Kenyér	170 - 190	30 - 40	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékéből készült), használjon mély tepsi	170	35 - 55	3
Kelt tészta süt. feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	160 - 180	40 - 80	3
Karácsonyi stollen (gyümölcskenyér)	160 - 180	50 - 70	2





A harmadik polcszintet használja.

 APRÓSÜTE- MÉNY		 (°C)	 (perc)
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	10 - 20
Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	10 - 25
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 20
Aprósüt. lev. tészta, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180	20 - 30
Kelt tésztából készült teasütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50
Tojásfehérjével készült aprósütemények / Habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150
Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	190 - 210	10 - 25

10.7 Tészták és felfújtak

Az első polcszintet használja.





		 (°C)	 (perc)
Olvasztott sajttal leöntött bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30






		 (°C)	 (perc)
Csöben sült zöldség, melegítse elő az üres sütőt	Infrasütés	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldségek	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60
Édes felfűjt	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60
Tésztafelfűjt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60

10.8 Sütés több szinten

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűvás, nagy hőfok.

Használja a sütőpeticet.

 SÜTEMÉNYEK/TÉSZTA	 (°C)	 (perc)	 2. pozíció
Habkosár / Képviseelőfánk, melegítse elő az üres sütőt	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 TEASÜTEMÉNY / APRÓSÜTEMÉNY / TÉSZTA / PÉKSÜTEMÉNY	 (°C)	 (perc)	 2. pozíció	 3. pozíció
Péksütemény	180	20 - 30	1 / 4	-
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskótátésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Aprósüt. lev. tészt., melegítse elő az üres sütőt	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Kelt tésztából készült teasütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-



**TEASÜ-
TEMÉNY / AP-
RÓSÜTEMÉNY /
TÉSZTA / PÉK-
SÜTEMÉNY**



(°C)



(perc)



2. pozíció

3. pozíció

Tojásfehérjével ké-
szült teasütemé-
nyek / Habcsók

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

10.9 Tanácsok hússütéshez

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süssse (használhat alumíniumfóliát).

A nagyobb húsdarabokat közvetlenül a tepsiben süssse.

Töltsön egy kevés vizet a tepsibe, hogy a lecsepegő zsír ne égjen le.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a sültöt.

A húst és halat nagyobb (legalább 1 kg-os) darabokban süssse.

Ha az első sütési szint javasolt, tegye az ételt közvetlenül a sütőtálcára

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

10.10 Hússütés

Az első polcszintet használja.



MARHAHÚS



(°C)



(perc)

Serpenyős sült

1 - 1,5 kg

Alsó + felső sütés

230

120 - 150

Marhasült vagy -filé, vér-
esen, melegítse elő az
üres sütőt

vastagság (cm)
szerint

Infrasütés

190 - 200

5 - 6

Marhasült vagy -filé, kö-
zepesen, melegítse elő
az üres sütőt

vastagság (cm)
szerint

Infrasütés

180 - 190

6 - 8

Marhasült vagy filé, jól
átsütve, melegítse elő az
üres sütőt

vastagság (cm)
szerint

Infrasütés

170 - 180

8 - 10



SERTÉS



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Lapocka / Tarja / Sonka

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Szelet / Karaj

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Fasírt

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Sertés csülök, előfőzött

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



BORJÚ



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Borjúsült

1

160 - 180

90 - 120

Borjú csülök

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



BÁRÁNY



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Bárány comb / Báránysült

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Bárány gerinc

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VAD



Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Gerinc / Vadnyúl comb, melegítse elő az üres sütőt

1 kg-ig

230

30 - 40

Őz/szarvas gerinc

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Comb

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



SZÁRNYASOK



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Szárnyasok porciói

Egyenként 0,2 - 0,25 kg

200 - 220

30 - 50

Fél csirke

Egyenként 0,4 - 0,5 kg

190 - 210

35 - 50

Csirke, hizlalt

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Kacsa

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Liba

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Pulyka

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Pulyka

4 - 6

140 - 160

150 - 240



HAL (PÁROLT)



Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés.



(kg)



(°C)



(perc)






Hal egészben







1 - 1.5







210 - 220

40 - 60

10.11 Ropogásra sütés ezzel a funkcióval: Pizza funkció

 PIZZA		
 Az első polcszintet használja.		
	 (°C)	 (perc)
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Svájci lepény	170 - 190	45 - 55
Sajttorta	140 - 160	60 - 90
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.		
 A második polcszintet használja.		
	 (°C)	 (perc)
Pizza, vékony, használjon mély tepsit	200 - 230	15 - 20

 PIZZA		
 Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.		
 A második polcszintet használja.		
	 (°C)	 (perc)
Pizza, vastag	180 - 200	20 - 30
Kovászment. kenyér	230 - 250	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (kenyérlángos)	230 - 250	12 - 20
Pírog	180 - 200	15 - 25

10.12 Grill

Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.

Csak vékony hús- vagy haldarabokat grillezzen.

A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tálcát az első polcszintre.



GRILL



Használja a következő funkciót: Grill



(°C)



(perc)

Egyik oldal



(perc)

Másik oldal



	(°C)	(perc) Egyik oldal	(perc) Másik oldal	
Marhasült	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhabélszín	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés karaj	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjú bélszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány gerinc	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hal egészben, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Fagyasztott ételek



KIOLVASZTÁS



Használja a következő funkciót: Hőlégbefűvés, nagy hőfok.



(°C)



(perc)



	(°C)	(perc)	
Pizza, gyorsfagyasztott	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hűtött	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek/krokettek / Krokettek	220 - 230	20 - 35	3
Pírított vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, gyorsfagyasztott	160 - 180	40 - 60	2
Sült sajt	170 - 190	20 - 30	3



KIOLVASZTÁS



Használja a következő funkciót: Hőlégbefűvés, nagy hőfok.



(°C)



(perc)



Csirke szárny

190 - 210

20 - 30

2

10.14 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Ne takarja le az ételt, mert ez megnövelheti a felolvasztási időt.

Az első polcszintet használja.

Nagyobb ételdarabok esetén helyezzen egy felfordított üres tányért a sütőtér aljára. Helyezze az ételt egy mély edénybe, majd tegye azt a sütőben levő tányér tetejére. Szükség szerint távolítsa el a polctartókat.



(kg)



(perc)

Kiolvasztási idő



(perc)

További kiolvasztási idő



Csirke	1	100 - 140	20 - 30	Féldőben fordítsa meg.
Húsok	1	100 - 140	20 - 30	Féldőben fordítsa meg.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Eper	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Torta	1.4	60	60	-

10.15 Tartósítás

Használja a következő funkciót: Alsó sütés.

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.



Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapocccsal.




Az üvegek ne érjenek egymáshoz.




Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Amikor a folyadék rotogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Állítsa be a hőmérsékletet 160 - 170 °C-ra.

 BOGYÓS GYÜ- MÖLCS	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig
Eper / Áfonya / Málna / Érett egres	35 - 45

 CSONT- HÉJAS GYÜ- MÖLCS	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezde- téig	 (perc) A 100 °C-on folytatott to- vábbi főzés percben
Őszibarack / Bir- salma / Szilva	35 - 45	10 - 15

 ZÖLDSÉGEK	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezde- téig	 (perc) A 100 °C-on folytatott to- vábbi főzés percben
Sárgarépa	50 - 60	5 - 10
Uborka	50 - 60	-
Vegyes savanyú- ság	50 - 60	5 - 10
Karalábé / Bor- só / Spárga	50 - 60	15 - 20

10.16 Aszalás - Hőlégbefűvés, nagy hőfok

A tálcákat takarja be zsírpapírral vagy sütőpapírral.




10.17 Hőlégbefűvés (Nedves) - ajánlott tartozékok

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



A jobb eredmény elérése érdekében állítsa le a sütőt a szárítási idő felénél, nyissa ki az ajtót, majd hagyja lehűlni egy éjszakán át a szárítás befejezéséhez.

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

 ZÖLDSÉ- GEK	 (°C)	 (ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Gyógynövények	40 - 50	2 - 3

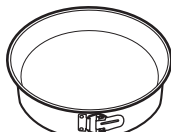
Állítsa be a hőmérsékletet 60-70 °C-ra.

 GYÜMÖLCS	 (ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9



Pizzaserpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság








Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

10.18 Hőlégbefűvés (Nedves)






A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	190	3	45 - 55
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	190	2	45 - 50
Piskótatekercs	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	45 - 55
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	55 - 60
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	40 - 50
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	190	3	40 - 50
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	190	3	35 - 45
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	40 - 50
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	35 - 45
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	35 - 45
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 45
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	45 - 55
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	190	3	40 - 50

10.19 Információ a bevizsgáló intézetek számára





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

Sütés egy szinten – sütés sütőformában






		 °C	 perc	
Piskótátészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 60	2
Piskótátészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	140	25 - 35	2

Sütés egy szinten – keksz

A harmadik polcszintet használja.

		 °C	 perc
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30





Sütés több szinten – keksz

		 °C	 perc	
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótátészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 55	2 / 4
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.

		 perc	
Toast kenyér	Grill	1 - 2	5
Bífsztek, féldőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.



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 tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

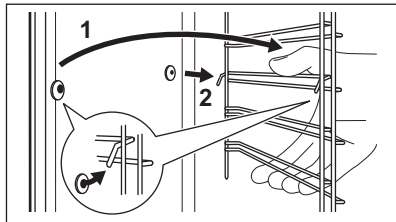
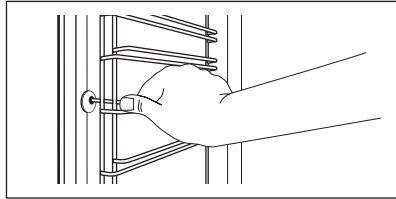
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtér.

Az alábbi funkcióval: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.

11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók




A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

- 1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
- 2. lépés** Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
- 3. lépés** Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
- 4. lépés** A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütőíneken található végállás ütközők előre nézzenek.




11.4 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

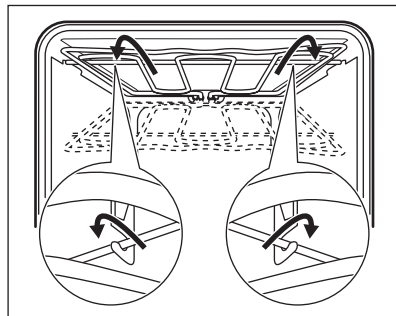
- 1. lépés** Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 200 ml funkciót.
- 2. lépés** Állítsa be ezt a funkciót:   Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.

- 4. lépés** Hagyja 30 percig működni a sütőt.
- 5. lépés** Kapcsolja ki a sütőt.
- 6. lépés** Várja meg, míg a sütő lehül. Puha törőruhával törölje szárazra a sütőteret.

11.5 Hogyan távolítsa el: Grill

 **FIGYELMEZTETÉS!**
Égésveszély!

- 1. lépés** Tisztításhoz kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Távolítsa el a polctartókat.
- 2. lépés** Fogja meg a rács sarkait. Húzza előre, a rugóerő ellenében, kimozdítva a két tartóegységből. A rács lehajlik.
- 3. lépés** Langyos vízzel, puha ruhával és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér mennyezetét. Hagyja megszáradni.
- 4. lépés** A grillező elemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.
- 5. lépés** Tegye be a polctartókat.



11.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

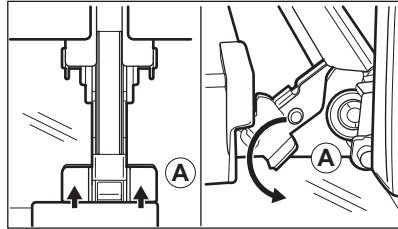
Az ajtó nehéz.

⚠ VIGYÁZAT!

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

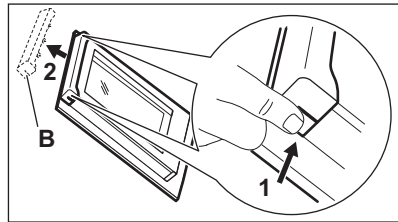
1. lépés Teljesen nyissa ki az ajtót.

2. lépés Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



3. lépés Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.

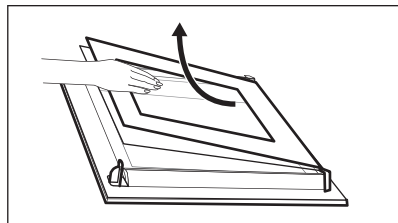
4. lépés Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



5. lépés Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

6. lépés Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfelé húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.

7. lépés Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.



8. lépés Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

9. lépés Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

11.7 Hogyan cserélje: Lámpa

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól.

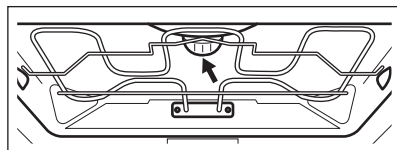
3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés

Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



2. lépés

Tisztítsa meg az üvegbúrát.

3. lépés

Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

4. lépés

Szerelje fel az üvegbúrát.

12. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Probléma

Ellenőrizze, ha...

A sütő nem melegszik fel. Leolvadt a biztosíték.

Probléma

Ellenőrizze, ha...

A kijelzőn „12:00” látható. Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

A víz kifolyik a sütőtér bemelegedéséből. Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ . A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel.

A lámpa nem működik. Kiegett az izzó.

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 előlő keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	BES351110M 944187805
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.99kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.81kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	71l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	34.0kg

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

13.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

A 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 sűtést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

Hőlégbefúvás (Nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

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.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registeraeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	234
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	235
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	238
4. VADĪBAS PANELIS.....	239
5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	239
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	240
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	242
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	243
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	244
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	244
11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	259
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	262
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	263
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	264

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
---	--------------

Skapīša platums	560 mm
-----------------	--------

Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedzieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzda.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atstasies to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un

izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīdzdaī tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliēm. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedzieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.

- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.

- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.7 Utilizācija

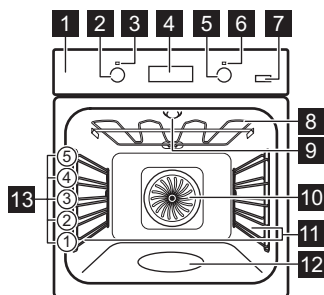
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

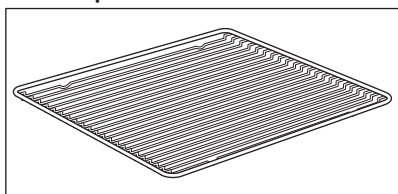
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Elektropadeves lampa / simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikatora/simbols
- 7 Papildu trauks
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Plaukta atbalsts, izņemams
- 12 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 13 Plauktu līmeņi

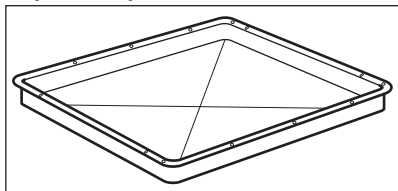
3.2 Papildpiederumi

Restots plaukts



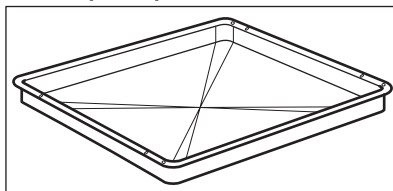
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

Cepamā Paplāte



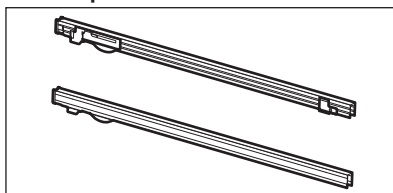
Kūkām un biskvītiem.

Grila/cepamā panna



Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.

Teleskopiskās vadotnes





Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

4. VADĪBAS PANELIS

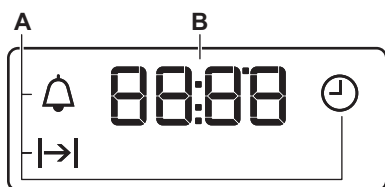
4.1 Iegremdējamie regulatori

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

4.2 Sensora lauki/taustiņi

—	Lai iestatītu laiku.
	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	Lai iestatītu laiku.
	Lai ieslēgtu un izslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

4.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis

Iestatiet pulksteni



2. solis

Cepeškrāsns tīrīšana



3. solis

Uzsildiet tukšu cepeškrānsi

1. – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.

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

2. Tīriet cepeškrāsni un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.

1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .
Ilgums: 1 h.

2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .
Ilgums: 15 min.

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

1. solis Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.

2. solis Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

3. solis Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

6.2 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv adegumu un ierīces bojājumu risks.

1. solis Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.
 Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.




3. solis Iestatiet funkciju: .

Nospiediet: . Iedegas indikators. Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS.








4. solis Pagrieziet temperatūras vadības regulatoru, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.





5. solis Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums.

6. solis Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Skatiet nodaļu „Padomi un ieteikumi”.
Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durtiņas.

- 7. solis** pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni. Nospiediet , lai izslēgtu cepeškrāsni. Indikators izslēdzas.
- 8. solis** Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
- 9. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

6.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
0 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Apgaismojuma ieslēgšanai.
  Karsēšana ar ventilatoru / Ventilatora karsēšana PLUS / Tīrīšana ar ūdeni	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana. Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Mitrā cepšana	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestaftās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Mitrā cepšana.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Saņemumu pagatavošana un apbrūnināšana.
	Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā apgaismojums var izslēgties automātiski, temperatūrai nokrītot zem 60 °C.

6.4 Piezīmes par: Mitrā cepšana




Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Mitrā cepšana. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļā "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".


7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.



7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Diennakts laiks iestatīšana

 – mirgo, pieslēdzot cepeškrāsni elektroenerģijas avotam, pēc elektrības padeves pārtraukuma vai ja nav iestatīts taimeris.

+, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

Kā mainīt: Diennakts laiks



1. solis  – nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  – sāk mirgot.

2. solis **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

Darb. laiks iestatīšana

1. solis Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

2. solis  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot .

3. solis **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu ilgumu.
Displejā redzams: 
 – mirgo, kad beidzies iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un cepeškrāsns izslēdzas.

4. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

5. solis Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.


Laika atgādinājums iestatīšana

1. solis  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.

Laika atgādinājums iestatīšana

- 2. solis** **+**, **-** – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.
Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
- 3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- 4. solis** Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

- 1. solis**  – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
- 2. solis** Nospiediet un turiet nospiestu: **—**.
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

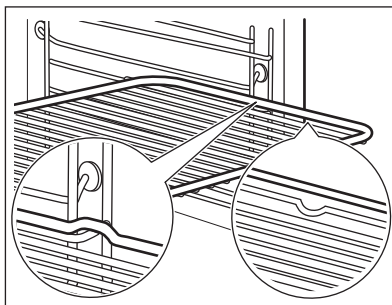
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

8.1 Papildpiederumu ievietošana

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

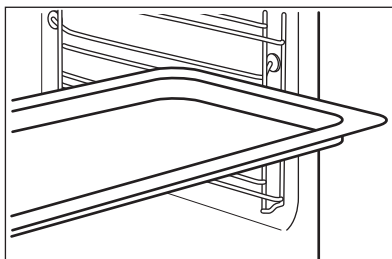
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



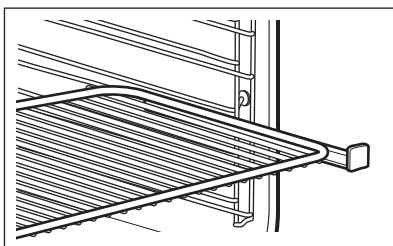
8.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neeļojiet teleskopiskās vadotnes.

Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

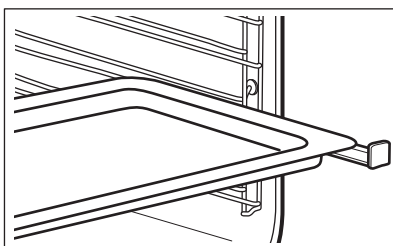
Restots plaukts

Restoto plauktu novietojiet uz teleskopiskajām vadotnēm.



Cepamā pannā:

Uzlieciet dziļo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas.

Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

10.2 Durvju iekšpuse

Durvju iekšpusē atrodama informācija par:





- plauktu pozīciju numuriem;

- informācija par cepeškrāsns funkcijām, noteiktiem ēdieniem ieteiktajiem plauktu līmeņiem un ēdienu temperatūrām.




10.3 Ventilatora karsēšana PLUS

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Izmantojiet cepešpannu.



 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Cepumi / Plāceņi / Kruasāni	100	150 - 180	10 - 20
Fokača	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Maizītes	100	200	20 - 25
Maize	100	180	35 - 40
Plūmju kūka / Ābolu pīrāgs / Kanēļmaizītes, ceptas kūku veidnē	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Izmantojiet 150 ml ūdens, ja nav norādīts citādi.

 SALDĒTI GATAVI ĒDIENI	 (°C)	 (min.)
Pica	200 - 210	10 - 20
Kruasāni	170 - 180	15 - 25
Lazanja, izmantojiet 200 ml	180 - 200	35 - 50

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet 110 °C temperatūru.

 PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA	 (min.)
Maizītes	10 - 20
Maize	15 - 25
Fokača	15 - 25
Gaļa	15 - 25
Makaroni	15 - 25
Pica	15 - 25
Rīsi	15 - 25



PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA



(min.)

Dārzeni

15 - 25

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Izmantojiet stikla cepamtrauku.



CEPŠANA



(°C)



(min.)

Liellopu gaļas cepetis

200

50 - 60

Vista

210

60 - 80

Cūkgaļas cepetis

180

65 - 80

10.4 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties

nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.






Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

10.5 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.




10.6 Cepšana vienā līmenī

 CEPŠANA TRAUCIŅOS		 (°C)	 (min.)	
Pīrāga pamatne — smilšu mīkla, uz-karsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	10 - 25	2
Pīrāga pamatne — biskvītkūkas mīklas maisījums	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	20 - 25	2
Kēkss / Briošs	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūka / Augļu kūkas	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 160	70 - 90	1
Siera kūka	Tradicionālā gatavošana	170 - 190	60 - 90	1

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.





Izmantojiet cepešpannu.





 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	 (°C)	 (min.)
Kūka ar drumstalu virskārtu	150 - 160	20 - 40
Atvērtie augļu pīrāgi (no rauga mīklas / biskvītkūkas mīklas maisījuma), lietojiet cepamo pannu	150	35 - 55
Atvērtie smilšu mīklas augļu pīrāgi	160 - 170	40 - 80

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.





Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.

Izmantojiet cepešpannu.

 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	 (°C)	 (min.)	
Saldā rulete	180 - 200	10 - 20	3





 KŪKAS / CE- PUMI / MAIZE	 (°C)	 (min.)	
Rudzu maize:	vispirms: 230 pēc tam: 160 - 180	20 30 - 60	1
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kūkas	190 - 210	20 - 30	3
Krēm kūkas / Eklēri	190 - 210	20 - 35	3
Pītā maize / Kliņģeris	170 - 190	30 - 40	3
Atvērtie augļu pīrāgi (no rauga mīklas / biskvītkūkas mīklas maisījuma), lietojiet cepamo pannu	170	35 - 55	3
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpie- nu, krēmu, olu vaniļas krē- mu)	160 - 180	40 - 80	3
Ziemassvētku kūkss	160 - 180	50 - 70	2

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

 CEPUMI		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	10 - 20
Maizītes, uzkaršējiet tukšu ce- peškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	160	10 - 25
Biskvītkūkas mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	15 - 20
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	20 - 30
Rauga mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40
Makarūni	Karsēšana ar ventilatoru	100 - 120	30 - 50
Olu baltuma konditorejas iz- strādājumi / Bezē	Karsēšana ar ventilatoru	80 - 100	120 - 150
Maizītes, uzkaršējiet tukšu ce- peškrāsni	Tradicionālā gatavošana	190 - 210	10 - 25

10.7 Sacepamie





Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.






		 (°C)	 (min.)
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	15 - 30
Dārzenų sacepums, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Infratermiskā grilēšana	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	25 - 40
Zivju sacepumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	30 - 60
Pildīti dārzeņi	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	30 - 60
Saldie konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	40 - 60
Makaronu sacepums	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	45 - 60





10.8 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

Izmantojiet pannas.

 PUMI	KŪKAS / CE-  (°C)	 (min.)	 2 stāvokļi
Krēm kūkas / Eklēri, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sausā Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 CEPUMI / PĪRĀDZIŅI / KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI / MAIZĪTES	 (°C)	 (min.)	 2 stāvokļi	 3 stāvokļi
Maizītes	180	20 - 30	1 / 4	-
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskvītkūkas mīklas cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Rauga mīklas cepumi	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

 CEPU- MI / PĪRĀDZIŅI / KONDITOREJĀS IZSTRĀDĀJUMI / MAIZĪTES	 (°C)	 (min.)		
				2 stāvokļi
Makarūni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Olu baltuma cepumi / Bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātū (var izmantot alumīnija foliju).

Cepiet lielus gaļas gabalus tieši paplātē.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegtos.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.







Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Ja tiek ieteikts pirmais līmenis, novietojiet pārtiku tieši uz cepamās paplātes

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

10.10 Cepšana

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

 LIELLOPA GAĻA				
			 (°C)	 (min.)
Cepetis traukā	1 - 1,5 kg	Tradicionālā gatavošana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	pēc biežuma cm	Infratermiskā grilēšana	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	pēc biežuma cm	Infratermiskā grilēšana	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pilnībā izcepta, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	pēc biežuma cm	Infratermiskā grilēšana	170 - 180	8 - 10



CŪKGAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals 1 - 1,5 160 - 180 90 - 120

Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas 1 - 1,5 170 - 180 60 - 90

Gaļas rulete 0,75 - 1 160 - 170 50 - 60

Cūkas stilbs, iepriekš novārīts 0,75 - 1 150 - 170 90 - 120



TEĻA GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Teļa gaļas cepetis 1 160 - 180 90 - 120

Teļa stilbs 1,5 - 2 160 - 180 120 - 150



JĒRA GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Jēra kāja / Jēra gaļas cepetis 1 - 1,5 150 - 170 100 - 120

Jēra mugura 1 - 1,5 160 - 180 40 - 60



MEDĪJUMS



Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.



(kg)



(°C)



(min.)

Mugura / Savvaļas zaķa kāja, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	līdz 1	230	30 - 40
Brieža mugura	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Brieža gurns	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90



PUTNU GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Putnu gaļa gabalos	0,2 - 0,25 katra	200 - 220	30 - 50
Vīsta, puse	0,4 - 0,5 katra	190 - 210	35 - 50
Trekns vīsta	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Pīles gaļa	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tītars	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6	140 - 160	150 - 240



ZIVS (TVAICĒTA)



Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.



(kg)








(°C)















(min.)

Vesela zivs	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
-------------	---------	-----------	---------

10.11 Kraukšķīga garoza:Picas funkcija

 PICA		
 Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.		
	 (°C)	 (min.)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Atvērtais spinātu pīrāgs	160 - 180	45 - 60
Lorēnas kišs / Atvērtais Šveices pīrāgs	170 - 190	45 - 55
Siera kūka	140 - 160	60 - 90
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60

 PICA		
 Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāni pirms lietošanas.		
 Izmantojiet otro plaukta līmeni.		
	 (°C)	 (min.)
Pica ar plānu garožu, lietojiet cepamo pannu	200 - 230	15 - 20

 PICA		
 Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāni pirms lietošanas.		
 Izmantojiet otro plaukta līmeni.		
	 (°C)	 (min.)
Pica ar biezu garožu	180 - 200	20 - 30
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 20
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen plānas pamatnes pica	230 - 250	12 - 20
Pelmeņi	180 - 200	15 - 25

10.12 Grils

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāni pirms lietošanas.

Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.

Novietojiet pannu pirmajā plaukta līmenī, lai savāktu pilošos taukus.



GRILS



Izmantojiet funkciju: Grils



(°C)



(min.)

Viena puse



(min.)

Otra puse



	(°C)	(min.) Viena puse	(min.) Otra puse	
Liellopu gaļas cepetis	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Liellopa fileja	230	20 - 30	20 - 30	3
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Vesela zivs, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Saldēta pārtika



ATKAUSĒŠANA



Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.



(°C)



(min.)








	(°C)	(min.)	
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Pica American, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi	200 - 220	25 - 35	3
Daiviņas / Kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistu spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Nepārkļāviet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

	 (kg)	 (min.) Atkausēšanas laiks	 (min.) Papildu atkausēšanas laiks	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Saldais krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

10.15 Konservēšana

Izmantojiet funkciju Apakškaršēšana.

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.


Burciņas nedrīkst saskarties.




Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skafīt tabulu).

Lielām ēdiena porcijām ievietojiet apgāzta tukšu šķīvi cepeškrāsns iekšpusē apakšā. Lieciet ēdienu uz dziļa trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāsns iekšpusē. Ja nepieciešams, noņemiet plaukta balstus.

Iestatiet temperatūru uz 160 - 170 °C.

 MĪKSTI AUGĻI	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana
Zemenes / Mellenes / Avenes / Nogatavinātas ērkšķogas	35 - 45

 KAULI-NAUGĻI	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	 (min.) Jāturpina vārīt pie 100 °C
Persiki / Cidonijas / Plūmes	35 - 45	10 - 15

ZENI	DĀR- (min.) Gatavošanas laiks līdz sā- kas burbuļo- šana	(min.) Jāturpina vā- rīt pie 100 °C
Burkāni	50 - 60	5 - 10
Gurķi	50 - 60	-
Dažādi marinēti produkti	50 - 60	5 - 10
Kolrābji / Zirņi / Sparģeļi	50 - 60	15 - 20

10.16 Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Aplājiet paplātes ar taukus necaurļaidīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

Lai iegūtu labākus rezultātus, apturiet cepeškrāsns darbību žāvēšanas laika vidū, atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist viena vakara garumā, tādējādi pabeidzot žāvēšanas ciklu.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

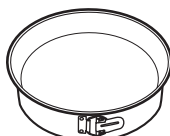
10.17 Mitrā cepšana - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.



Picas panna

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs



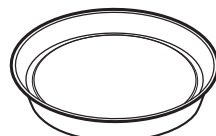
Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs



Podiņi

Keramika
8 cm diametrs, 5
cm augstums



Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs

10.18 Mitrā cepšana






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

DĀRZEŅI	(°C)	(h)
Pupiņas	60–70	6–8
Pīpāri	60–70	5–6
Dārzeni zupai	60–70	5–6
Sēnes	50–60	6–8
Garšaugi	40–50	2–3

Iestatiet temperatūru uz 60–70 °C.






AUGĻI	(h)
Plūmes	8–10
Aprikozes	8–10
Ābolu šķēles	6–8
Bumbieri	6–9

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	190	3	45 - 55
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	190	2	45 - 50
Saldā rulete	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	45 - 55
Šok. kēkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	55 - 60
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	25 - 35
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	40 - 50
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	190	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	190	3	35 - 45
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	160	2	40 - 50
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	150	2	35 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	160	2	35 - 45
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	35 - 45
Smiļšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	150	2	40 - 45
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	35 - 45
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	45 - 55
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	190	3	40 - 50





10.19 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.






Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

		 °C	 min	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	170	20 - 30





Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsē- jiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils

Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

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

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

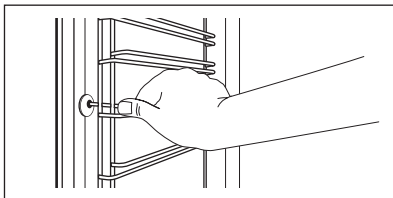
Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.	2. solis	3. solis.
Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.	Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.	Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mikstu drānu.

11.3 Izņemšana. Plauktu balsti

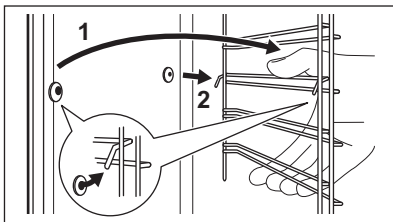
Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- 2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.






- 3. solis** Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

- 4. solis** Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



11.4 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no cepeškrāsns tauku un pārtikas atlikumus.

- 1. solis** Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā ūdeni: 200 ml.
- 2. solis.** Iestatiet funkciju:  .
Nospiediet .
- 3. solis.** Iestatiet temperatūru uz 90 °C.

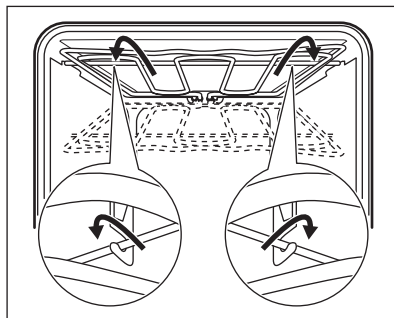
- 4. solis** Ļaujiet cepeškrāsni darboties 30 minūtes.
- 5. solis.** Izslēdziet cepeškrāsni.
- 6. solis** Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

11.5 Kā izņemt: Grils

 **BRĪDINĀJUMS!**

Var gūt apdegumus.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi, lai veiktu tīrīšanu. Izņemiet plauktu balstus.
- 2. solis** Satveriet grila stūrus. Pavelciet to uz priekšu pret atsperes pretestību un laukā no diviem turētājiem. Grils nolokās uz leju.
- 3. solis** Noīriet cepeškrāsns griestus ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu mazgāšanas līdzekli. Ļaujiet nožūt.
- 4. solis** Uzstādiet grilu, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.
- 5. solis** Uzstādiet plauktu balstus.



11.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

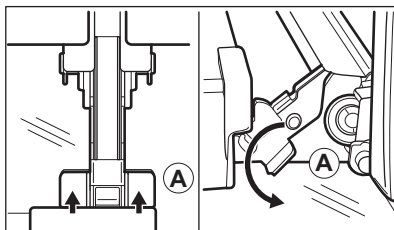
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

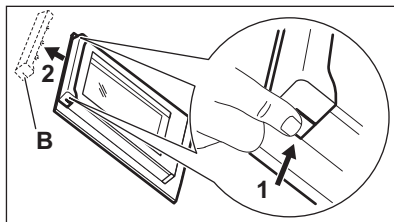
⚠ UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam.
- 2. solis** Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).

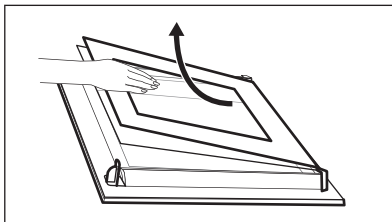


- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.
- 4. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.
- 5. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
- 6. solis** Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



7. solis Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

8. solis Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.



9. solis Vispirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārļiecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

11.7 Kā nomainīt: Lampa

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

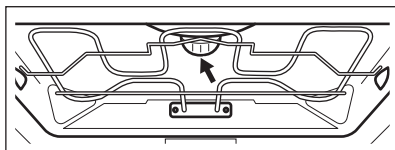
Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. solis Notīriet stikla pārsegu.

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

4. solis Ievietojiet stikla pārsegu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma

Pārbaudiet, vai:

Cepeškrāsns neuzsilst.

Izdedzis drošinātājs.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet dienakts laiku.
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: Ventilatora karsēšana PLUS .	iepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

12.2 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BES351110M 944187805
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.99kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.81kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	71l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	34.0kg

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

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu.

Mitrā cepšana

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registreaeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	266
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	267
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	270
4. VALDYMO SKYDELIS.....	271
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	271
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	272
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	274
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	275
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	277
10. PATARIMAI.....	277
11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	291
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	295
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	295
14. APLINKOS APSAUGA.....	296

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinus duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.

- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.

- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

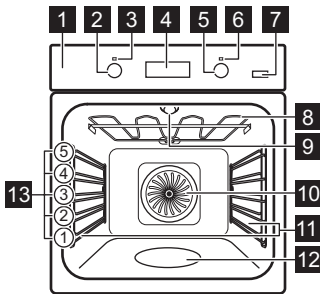
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

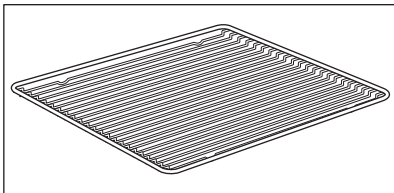
3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūrai reguliuoti)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 „Plus Steam“
- 8 Šildymo elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Lentynos atrama, išimama
- 12 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu
- 13 Vietos lentynoje

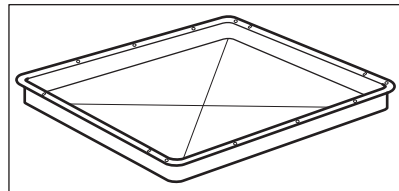
3.2 Priedai

Grotelės



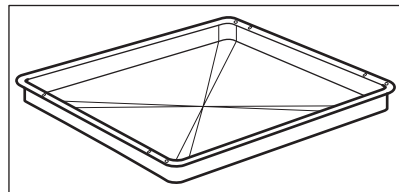
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.

Kepimo skarda



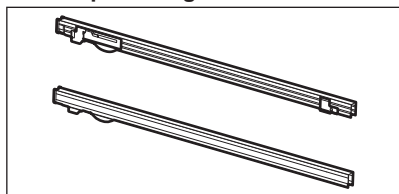
Pyragams ir sausainiams kepti.

Grilio / kepinimo prikaistuvis



Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

Teleskopiniai bėgeliai



Kad padėklus ir grotelles būtų paprasta įdėti ir išimti.

4. VALDYMO SKYDELIS

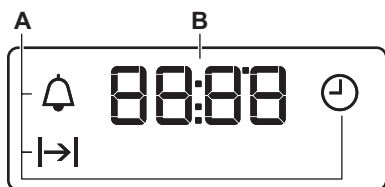
4.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

4.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
⌚	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.
🔥	Karšto oro srauto PLUS funkcijai įjungti ir išjungti.

4.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prieš naudojant pirmą kartą

išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.



1-as veiksmas

Laikrodžio nustatymas

1. – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojės ir ekrane matysite laiką.



2-as veiksmas

Išvalykite orkaitę

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Orkaitę ir jos priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.



3-as veiksmas

Įkaitinkite tuščią orkaitę

1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Laikas: 1 val.
2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Laikas: 15 min

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1-as veiksmas Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą .

3-as veiksmas Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

6.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

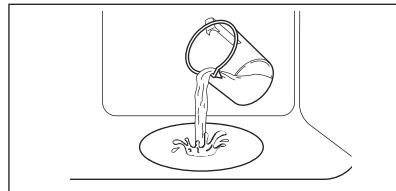
ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

1-as veiksmas Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.


2-as veiksmas Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.

i Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.








3-as veiksmas Nustatykite funkciją: .

Paspauskite . Įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.

4-as veiksmas	Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5-as veiksmas	Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min., kad padidėtų drėgmė.
6-as veiksmas	Iškėkite maistą į orkaitę. Žr. skyrių „Patarimai“. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.
7-as veiksmas	pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.  – paspauskite, kad išjungtumėte orkaitę. Indikatorius išsijungia.
8-as veiksmas	Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.
9-as veiksmas	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

6.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
0	Orkaitė yra išjungta.
Padėtis „Išjungta“	
	Ijungti lemputę.
Apšvietimas	
 	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas. Skirta papildinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie valymą vandeniu.
Konvekcinis kepinimas / Karšto oro srautas PLUS / Valymas vandeniu	
	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
Picos programa	
	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
Apatinis + viršutinis kaitinimas	

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
Apatinis kaitinimas	
	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
Atitirpinimas	
	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas kepinimas.
Drėgnas kepinimas	
	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
Grilis	
	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
Turbo grilis	
	Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 60 °C.

6.4 Pastabos dėl Drėgnas kepimas




Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.


7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Paros laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 Trukmė	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
 Laikmatis	Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.



7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos


Kaip nustatyti Paros laikas

 – mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

 – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.



Kaip pakeisti: Paros laikas

1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  – pradės mirksėti.


2-as veiksmas  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip nustatyti Trukmė

1-as veiksmas Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.

Kaip nustatyti Trukmė

3-ias veiksmas  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.

Valdymo skydelyje matysite: .



 – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

4-as veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

5-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis


1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.


2-as veiksmas  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Funkcija išsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

3-ias veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

4-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

1-as veiksmas  – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

2-as veiksmas Paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



!SPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

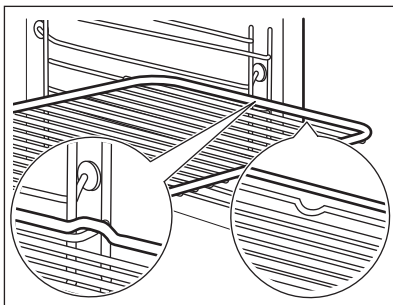
8.1 Priedų naudojimas

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

Aukštas lentynos kraštelis ne leis prikaistuvii
nuo jos nuslysti.

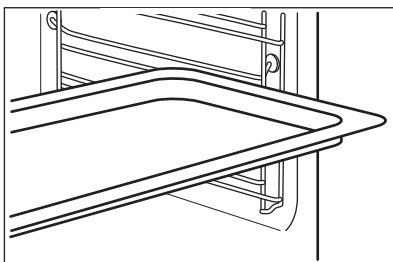
Grotelės:

Istumkite grotelės tarp lentynos laikiklių.



Kepimo skarda / Gili skarda:

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



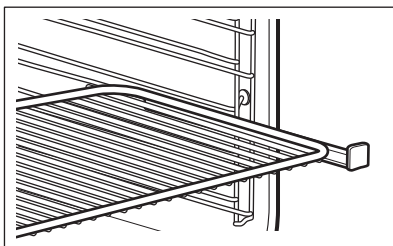
8.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokia tepalu.

Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtina iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgius.

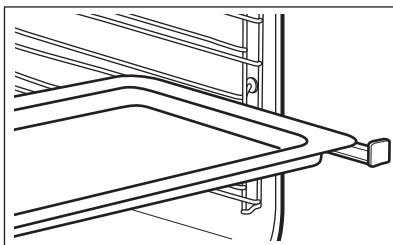
Vielinė lentynėlė:

Uždėkite grotelės ant ištraukiamųjų bėgelių.



Gilus prikaistuvis:

Padėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamųjų bėgelių.



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai

išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams. Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

10.2 Vidinė durelių pusė

Durelių vidinėje pusėje galite rasti:

- lentynų padėčių numerius;

- informacijos apie orkaitės funkcijas, patiekalams rekomenduojamas lentynų padėtis ir temperatūros nuostatas.

10.3 Karšto oro srautas PLIUS

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite kepimo skardą.



PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA



(ml)



(°C)



(min.)

Sausainiai / Paplotėliai / Prancūziškieji rageliai

100

150–180

10–20

Fokačija

100

200–210

10–20

Pica

100

230

10–20

Nesaldžios bandelės

100

200

20–25

Duona

100

180

35–40

Slyvų pyragas / obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje

100–150

160–180

30–60

Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.



UŽŠALDYTI PUSGAMINIAI



(°C)



(min.)

Pica	200–210	10–20
Prancūziškieji rageliai	170–180	15–25
Lazanija, naudokite 200 ml	180–200	35–50

Naudokite 100 ml vandens.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.



MAISTO ATGAMINIMAS



(min.)

Nesaldžios bandelės	10–20
Duona	15–25
Fokačija	15–25
Mėsa	15–25
Makaronai	15–25
Pica	15–25
Ryžiai	15–25
Daržovės	15–25

Naudokite 200 ml vandens.

Naudokite stiklinį kepimo indą.



KEPSNIŲ KEPIMAS



(°C)



(min.)

Jautienos kepsnys	200	50–60
Viščiukas	210	60–80
Kiaulienos kepsnys	180	65–80

10.4 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

Jei pyragus kepatė ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda






nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.

Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

10.5 Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tašus ar suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpos kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgą kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai iškepa.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpos kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.	Kitą kartą kepimo skardoje vienodai paskirstykite kepimo tešlą.
Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.




10.6 Kepimas viename lentynos lygyje

 KEPIMAS SKARDOSE		 (°C)	 (min.)	
Apkepo pagrindas – trapi tešla, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	170–180	10–25	2
Flano pagrindas – biskvitinė tešla	Konvekcinis kepimas	150–170	20–25	2
Pyragas „Boba“ / „Brioche“ bandelės	Konvekcinis kepimas	150–160	50–70	1
Madeiras pyragas / Vaisių pyragai	Konvekcinis kepimas	140–160	70–90	1
Sūrio pyragas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170–190	60–90	1

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.





Naudokite kepimo skardą.

 PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	 (°C)	 (min.)
Trupininis pyragas	150–160	20–40
Vaisių flanai (iš mielinės / biskvitinės tešlos), naudokite gilų kepimo indą	150	35–55
Vaisių flanai iš trapios tešlos	160–170	40–80





Įkaitinkite tuščią orkaitę.





Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.

Naudokite kepimo skardą.

 PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis vyniotinis	180–200	10–20	3
Ruginė duona:	pirmiausiai: 230 tada: 160–180	20 30–60	1
Sviestinis migdolų pyragas / Cukriniai pyragaičiai	190–210	20–30	3
Pyragaičiai su kremu / Eklerai	190–210	20–35	3
Duona „Pynutė“ / riestė	170–190	30–40	3
Vaisių flanai (iš mielinės / biskvitinės tešlos), naudokite gilų kepimo indą	170	35–55	3
Mieliniai pyragai su minkštu kremu (pvz., varškės, grietinėlių, saldžiu kremu)	160–180	40–80	3
„Christstollen“	160–180	50–70	2





Naudokite trečią lentynos padėtį.

 SAUSAINIAI		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos sausainiai	Konvekcinis kepimas	150–160	10–20
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	160	10–25
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	Konvekcinis kepimas	150–160	15–20
Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	170–180	20–30

 SAUSAINIAI		 (°C)	 (min.)
Sausainiai iš mielinės tešlos	Konvekcinis kepinimas	150–160	20–40
Migdolų sausainiai	Konvekcinis kepinimas	100–120	30–50
Tešlainiai su kiaušinio baltymu / Morengai	Konvekcinis kepinimas	80–100	120–150
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190–210	10–25

10.7 Kepiniai ir apkepai





Naudokite pirmą lentynos padėtį.





		 (°C)	 (min.)
Prancūziški batočiai su lydytu sūriu	Konvekcinis kepinimas	160–170	15–30
Daržovių apkepas, įkaitinkite tuščią orkaitę	Turbo grilis	160–170	15–30
Lazanija	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	25–40
Žuvies kepsneliai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	30–60
Daržovės su įdaru	Konvekcinis kepinimas	160–170	30–60
Saldūs kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	40–60
Makaronų apkepas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	45–60

10.8 Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepinimas.

Naudokite kepamąsias skardas.

 TORTAI / TEŠLAINIAI	 (°C)	 (min.)	 2 padėty
Pyragaičiai su kremu / Eklerai, įkaitinkite tuščią orkaitę	160–180	25–45	1 / 4
Sausas pyragas su trupiniais	150–160	30–45	1 / 4

 SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS	 (°C)	 (min.)		
			2 padėtys	3 padėtys
Bandelės	180	20–30	1 / 4	–
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	1 / 4	–
Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	170–180	30–50	1 / 4	–
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	1 / 4	–
Migdolų sausainiai	100–120	40–80	1 / 4	–
Sausainiai iš kiaušinio baltymo / Morengai	80–100	130–170	1 / 4	–

10.9 Rekomendacijos kepmui

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėsą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Didesnius mėsos gabalus kepkite tiesiai skardoje.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.







Mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (nuo 1 kg).

Jei rekomenduojama naudoti pirmąjį lygį, maistą dėkite tiesiai ant kepimo skardos.

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

10.10 Kepsnių kepimas

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

 JAUTIENA				
				
			(°C)	(min.)
Troškintas kepsnis	1–1,5 kg	Apatinis + viršutinis kaitinimas	230	120–150
Jautienos kepsnis arba filė, lengvai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	190–200	5–6



JAUTIENA



(°C)



(min.)

Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę

storio cm

Turbo grilis

180–190

6–8

Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę

storio cm

Turbo grilis

170–180

8–10



KIAULIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis

1–1.5

160–180

90–120

Kapotiniai / Šonkauliukai

1–1.5

170–180

60–90

Maltos mėsos kepsnys

0.75–1

160–170

50–60

Apvirta karka

0.75–1

150–170

90–120



VERŠIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Veršienos kepsnys

1

160–180

90–120

Veršiuko koja

1.5–2

160–180

120–150



AVIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Ēriuko koja / Kepta ėriena

1–1.5

150–170

100–120

Ērienos nugarinė

1–1.5

160–180

40–60



ŹVĒRIENA



Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Nugarinė / Triušio koja, įkaitinkite tuščią orkaitę

iki 1

230

30–40

Elnienos nugarinė

1.5–2

210–220

35–40

Elnienos kumpis

1.5–2

180–200

60–90



PAUKŠTIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Paukštiena, supjaustyta porcijomis

po 0,2–0,25

200–220

30–50

Viščiukas, pusė

po 0,4–0,5

190–210

35–50

Viščiukas, višta

1–1.5

190–210

50–70

Antis

1.5–2

180–200

80–100

Źąsis

3.5–5

160–180

120–180

Kalakutiena

2.5–3.5

160–180

120–150

Kalakutiena

4–6

140–160

150–240



ŽUVIS (TROŠKINTA)



Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Visa žuvis

1–1.5

210–220

40–60

10.11 Traškių kepinų kepimas naudojant: Picos programa



PICA



Naudokite pirmą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Vaisiniai pyragai

180–200

40–55

Špinatų flanas

160–180

45–60

Kišlorenas / Šveicariškas flanas

170–190

45–55

Sūrio pyragas

140–160

60–90

Daržovių pyragas

160–180

50–60



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Plonapadė pica, naudokite gilų kepimo indą

200–230

15–20



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Pica, storo pado

180–200

20–30

Nerauginta duona

230–250

10–20

Flanas su sluoksniuota tešla

160–180

45–55

„Flammkuchen“ (ugninis pyragas)

230–250

12–20

Koldūnai

180–200

15–25

10.12 Grilis

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Grilyje kepkite tik plonus mėsos arba žuvis gabalėlius.

Padėkite prikaistuvį pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.



GRILIS



Naudokite šią funkciją: Grilis



(°C)



(min.)

Pirma pusė



(min.)

Antra pusė



Jautienos kepsnys	210–230	30–40	30–40	2
Jautienos filė	230	20–30	20–30	3
Kiaulienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Veršienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Ėrienos nugarinė	210–230	25–35	20–25	3
Visa žuvis, 0,5–1 kg	210–230	15–30	15–30	3 / 4

10.13 Šaldytas maistas



ATŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.



(°C)



(min.)



Pica, šaldyta	200–220	15–25	2
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	2
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	2
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	2
Gruzd. bulvytės, plonai pjaustytos	200–220	20–30	3
Gruzd. bulvytės, stambiai pjaustytos	200–220	25–35	3
Keptos bulvytės / Kroketai	220–230	20–35	3
Tarkuotų bulvių blynai	210–230	20–30	3
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, švieži	170–190	35–45	2
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, šaldyti	160–180	40–60	2



ATŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.



(°C)



(min.)



Keptas sūris	170–190	20–30	3
Viščiuko sparneliai	190–210	20–30	2

10.14 Atitirpinimas

Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.

Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atšildymo trukmė.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Didelėms maisto porcijoms orkaitės apačioje padėkite tuščią apverstą lėkštę. Įdėkite maistą į gilų indą ir padėkite jį ant lėkštės orkaitės viduje. Jeigu reikia, išimkite lentynų atramas.



(kg)



(min.)

Atšildymo trukmė



(min.)

Likusi atšildymo trukmė



Viščiukas	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	–
Braškės	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–
Kremas	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinėlę plakite ne visiškai atitirpydę.
Tortas	1,4	60	60	–

10.15 Konservavimas

Naudokite funkciją Apatinis kaitinimas.

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.

Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

Į kepimo skardą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.

Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).




Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.

	MINKŠTI VAISIAI		(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
--	------------------------	---	---

Braškės / Mėlynės / Avietės / Prinokę agrastai 35–45

	KAULA-VAISIAI		(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai		(min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
--	----------------------	---	---	---	--

Persikai / Svarainiai / Slyvos 35–45 10–15

	DARŽOVĖS		(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai		(min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
--	-----------------	---	---	---	--

Morkos	50–60	5–10
Agurkai	50–60	–
Marinuotos daržovės	50–60	5–10
Kalioropės / Žirneliai / Šparagai	50–60	15–20




10.16 Džiovinimas - Konvekcinis kepimas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

Norėdami pasiekti geresnių rezultatų, išjunkite orkaitę įpusėję džiovinimo ciklą, atidarykite dureles ir palikite vienai nakčiai, kad atvėstų.



Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

Jei naudosite dvi skardas, dėkite jas į pirmą ir ketvirtą padėtis.

	DARŽOVĖS		(°C)		(val.)
---	-----------------	---	------	--	--------

Pupelės	60–70	6–8
Pipirai	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoninės žolelės	40–50	2–3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

	VAISIAI		(val.)
---	----------------	---	--------

Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Obuolių skiltelės	6–8
Kriaušės	6–9

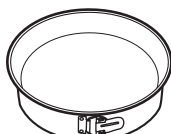
10.17 Drėgnas kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio













Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

10.18 Drėgnas kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.






		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	190	3	45–55
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	190	2	45–50
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	45–55
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	55–60
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	40–50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	40–50
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	190	3	40–50
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	190	3	35–45
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	40–50
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	35–45
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	35–45

		 (°C)		 (min.)
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–45
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	45–55
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	190	3	40–50

10.19 Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose






		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis kepimas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Konvekcinis kepimas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai

Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30





Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepinimas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepinimas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis kepinimas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Konvekcinis kepinimas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

Priedai

11.2 Kaip valyti įduba vandeniui

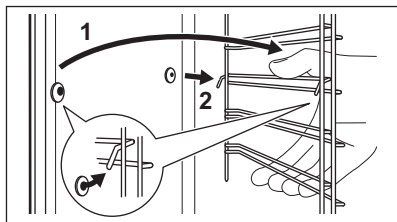
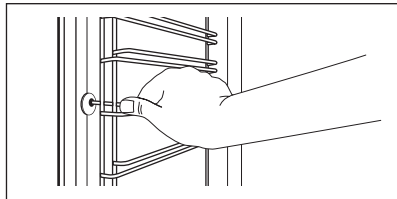
Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min, kol actas išsilydys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją Karšto oro srautas PLIUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		

11.3 Kaip išimti: Lentynų atramos




Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
2-as veiksmas	Atitraukite lentynų atramas priekį nuo šoninės sienelės.
3-as veiksmas	Lentynų atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.
4-as veiksmas	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



11.4 Kaip naudoti: Valymas vandeniui

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš orkaitės pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1-as veiksmas	Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml.
2-as veiksmas	Nustatykite šią funkciją:   Paspauskite  .

3-as veiksmas Nustatykite 90 °C temperatūrą.

4-as veiksmas. leiskite orkaitei veikti 30 min.

5-as veiksmas. Išjunkite orkaitę.

6-as veiksmas Palaukite, kol orkaitė atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

11.5 Kaip pašalinti: Grilis

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Galima nusideginti.

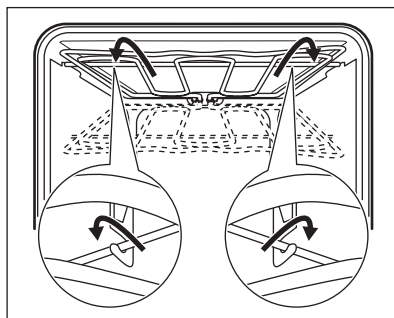
1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės, kad galėtumėte išvalyti. Išimkite lentynų atramas.

2-as veiksmas Paimkite groteles už kampų. Patraukite pirmyn (pajausite spyruoklės pasipriešinimą) ir ištraukite du laikiklius. Groteles galima nulenkti žemyn.

3-ias veiksmas Išvalykite orkaitės viršų šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu. Palaukite, kol išdžius.

4-as veiksmas Įdėkite groteles, atlikdami veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

5-as veiksmas Įdėkite lentynos atramas.



11.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

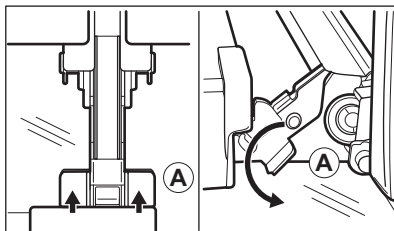
Durelės yra sunkios.

⚠ DĖMESIO

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

1-as veiksmas Iki galo atidarykite dureles.

2-as veiksmas Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.

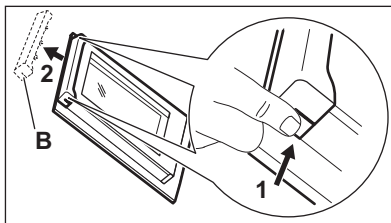


3-as veiksmas Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

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

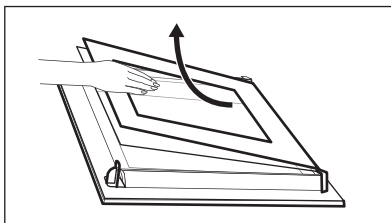
5-as veiksmas Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

6-as veiksmas Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



7-as veiksmas Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

8-as veiksmas Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



9-as veiksmas Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

11.7 Kaip pakeisti: Lemputė

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lemputę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

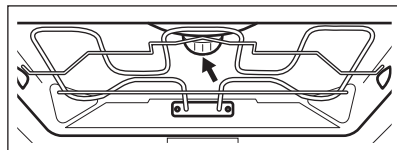
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2-as veiksmas Išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempuote.

4-as veiksmas Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegę saugiklis.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.
Netenkinantis funkcijos veikimas: Karšto oro srautas PLIUS .	Pripildėte įdubą vandeniu.
Lempuotė neveikia.	Perdegė lempuotė.

12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ermės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)
Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	BES351110M 944187805
Energijos efektyvumo rodyklė	95.3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.99kWh/ciklas

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.81kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	71l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	34.0kg

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

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна непрекорна работа, со иновативни технологии кои го прават животот поедноставен - функции што можеби нема да ги најдете кај обичните апарати. Ве молиме одвојте неколку минути за читање за да го добиете најдоброто од овој апарат.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

www.aeg.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registeraeg.com



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


www.aeg.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	298
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	300
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	303
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	304
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	304
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	305
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	307
8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	308
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	310
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	310
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	325
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	328
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	329
14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	330

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	578 (600) мм
---	--------------

Должина на плакар	560 мм
-------------------	--------

Длабочина на плакар	550 (550) мм
---------------------	--------------

Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
------------------------------------	--------

Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
-----------------------------------	--------

Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
--------------------------------------	--------

Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
-------------------------------------	--------

Длабочина на апаратот	567 мм
-----------------------	--------

Вградена длабочина на апаратот	546 мм
--------------------------------	--------

Длабочина со отворена врата	1027 мм
-----------------------------	---------

Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
---	-----------

Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
--	---------

Завртки за монтирање	4x25 мм
----------------------	---------

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата.

Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

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

- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.

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

2.5 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за

работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Отстранување



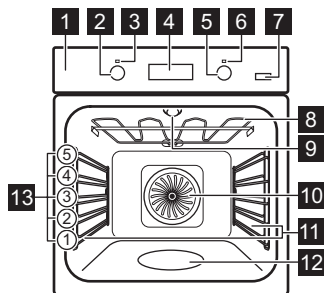
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

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

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

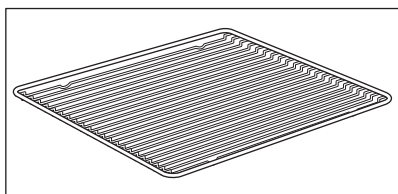
3.1 Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Светилка/симбол за струја
- 4 Екран
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Индикатор / симбол за температура
- 7 Плус пара
- 8 Елемент за греење
- 9 Светилка
- 10 Вентилатор
- 11 Потпора за полици, мобилна
- 12 Изгравирана внатрешност - Сад за чистење со вода
- 13 Позиции на полици

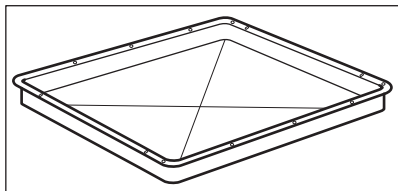
3.2 Додатоци

Решетка



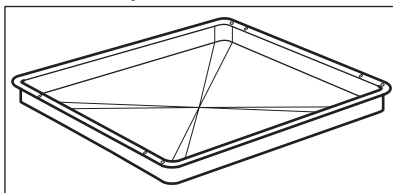
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.

Плех за печење



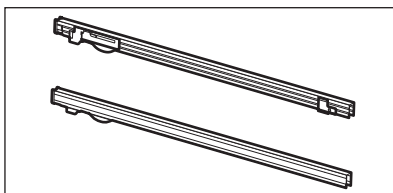
За колачи и бисквити.

Тава за скара/печење месо



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

Телескопски шипки





За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.

4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

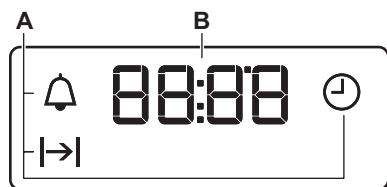
4.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

4.2 Сензорски полиња/Копчиња

—	За да го поставите времето.
	За да ја поставите функцијата на часовникот.
+	За да го поставите времето.
	За вклучување и исклучување на функцијата Готвење со Вентилатор ПЛУС.

4.3 Екран



- A. Функции на часовникот
- B. Тајмер

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Пред првата употреба

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



Чекор 1

Нагодете го часовникот.



Чекор 2

Чистење на печката



Чекор 3

Загрејте ја празната печка.

1. **+**, **-** - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

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

2. Исчистете ја рерната и додатоците само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.

1. Поставете ја максималната температура за функцијата:



Време: 1 ч.

2. Поставете ја максималната температура за функцијата:



Време: 15 мин.

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади. Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Начин на подесување: Функција за загревање

1 чекор Завртете го копчето за функциите за греење за да одберете функција за греење.

2 чекор Свртете го контролното копче за да одберете температура.


3 чекор Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да ја исклучите печката.

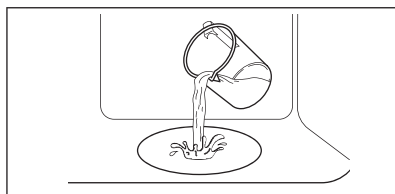
6.2 Поставка на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!


Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

Чекор 1 Проверете дали рерната е ладна.


Чекор 2 Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.
 Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.








Чекор 3 Поставете ја функцијата:  







Притиснете: . Показното светло се пали. Работи само со функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС.

Чекор 4 Завртете го тркалцето за температурата за да подесете температура.

Чекор 5	Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин. за да направите влажност.
Чекор 6	Ставете ја храната во рерната. Видете во поглавјето „Помош и совети“. Не ја отворајте вратата од рерната за време на готвењето.
Чекор 7	Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите рерната. Притиснете на  за да ја исклучите печката. Показателот се исклучува.
Чекор 8	Откако функцијата ќе застане, внимателно отворете ја вратата. Ослободената параа може да предизвика изгореници.
Чекор 9	Проверете дали рерната е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираниата внатрешност.

6.3 Функции на греење

Функција на греење	Примена
0 Позиција исклучено	Рерната е исклучена.
 Светло	За вклучување на лампата.
  Готвење со вентилатор / Готвење со вентилатор ПЛУС / Чистење со вода	За да печете истовремено на 3 нивоа на решетката и за да сушите храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Конвенционално готвење. За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крчкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Чистење со вода.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.

Функција на греење	Примена
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Одмрзување	За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Влажно печење	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Влажно печење.
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.
	Светилката може автоматски да се деактивира на температура под 60 °C во текот на некои функции на печката.

6.4 Белешки за: Влажно печење

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




Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што

функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Влажно печење. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ



7.1 Функции на часовникот

Функција часовник	Примена
 Време во денот	За да го поставите, промените или проверите точното време.
 Времетраење	За да одредите колку долго работи печката.
 Потсетник во минути	За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена.

7.2 Како да поставите: Функции на часовник



Како да поставите: Време во денот



 - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.

По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да смените: Време во денот

Чекор 1  - притиснете неколкупати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

Чекор 2 Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да поставите: Времетраење

Чекор 1 Поставете ги функцијата на печката и температурата.

Чекор 2  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

Како да поставите: Времетраење

Чекор 3 Притиснете **+**, **-** - за да го нагодите времетраењето.
На екранот се прикажува: **|→|**.
|→| - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

Чекор 4 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 5 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да поставите: Потсетник во минути

Чекор 1  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

Чекор 2 Притиснете **+**, **-** - за да го нагодите точното време.
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.

Чекор 3 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 4 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да откажете: Функции на часовник

Чекор 1  - притискате постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепка.

Чекор 2 Притиснете и држете: **—**.
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

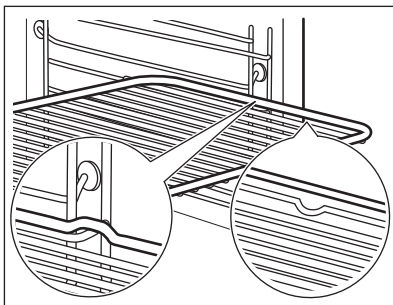
8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

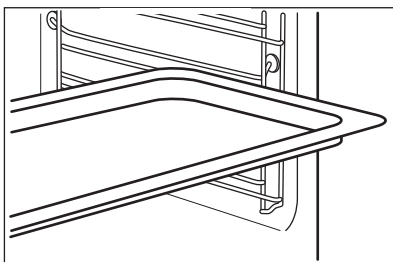
Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката .



Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



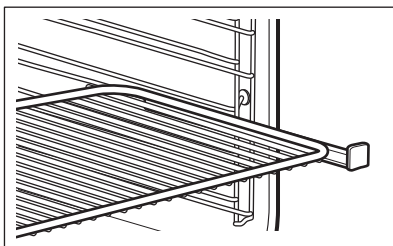
8.2 Користење телескопски шини

Не подмачкувајте ги телескопските шини.

Пред да ја затворите вратата на печката, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

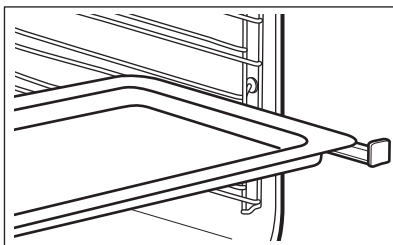
Решетка:

Ставете ја решетката врз тавата.



Длабока тава:

Ставете ја длабоката тава на телескопските шини.



9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го

исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Препораки за готвење



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

10.2 Внатрешна страна на вратата

На внатрешната страна на вратата можете да ги најдете:

- броевите на позиции на решетката.

- информации за функциите на греење, препорачаните нивоа на решетките и температурите за вообичаени јадења.

10.3 Готвење со вентилатор ПЛУС

Користете го второто ниво на решетката.

Користете го плехот за печење.



ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ



(ml)



(°C)



(мин.)

Колачиња / Земички / Кроасани

100

150 - 180

10 - 20

Фокача

100

200 - 210

10 - 20

Пица

100

230

10 - 20

Кифлички

100

200

20 - 25

Леб

100

180

35 - 40




Колач со сливи / Пита со јаболка / Кифлички со цимет, печени во калап за торта

100 - 150

160 - 180



30 - 60

Употребете 150 ml вода освен ако не е поинаку наведено.

 ЗАМРЗНАТИ ГОТОВИ ЈАДЕЊА	 (°C)	 (МИН.)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазања, употребете 200 ml	180 - 200	35 - 50




Употребете 100 ml вода.

Поставете ја температурата на 110°C.

 ОСВЕЖУВАЊЕ НА ХРАНАТА	 (МИН.)
Кифлички	10 - 20
Леб	15 - 25
Фокача	15 - 25
Месо	15 - 25
Тестенини	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчук	15 - 25

Употребете 200 ml вода.

Употребувајте стаклени садови за печење.

 ПЕЧЕЊЕ	 (°C)	 (МИН.)
Печено говедско	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Печено свинско	180	65 - 80

10.4 Печење

За првото печење, користете ја пониската температура.

Времето на печење може да се продолжи за 10-15 минути доколку печете колачи на повеќе нивоа.

Колачите и печивата со различна висина не потемнуваат секогаш еднакво. Нема






потреба да ја менувате поставката за температура ако потемнувањето е нееднакво. Разликите се порамнуваат за време на печењето.

Плеховите во печката може да се избличат за време на печењето. Кога повторно ќе се изладат, избличувањата ќе исчезнат.

10.5 Совети за печење

Резултати од печењето	Можна причина	Решение
Долниот дел на колачот не е доволно запечен.	Позицијата на решетката е неправилна.	Ставете го колачот на пониска решетка.
Колачот спласнува и станува влажен или нерамномерен.	Температурата на печката е превисока.	Следниот пат поставете малку пониска температура на печката.
	Температурата на печката е превисока и времето на печење е прекратко.	Следниот пат поставете подолго време на печење и пониска температура на печката.
Колачот е пресув.	Температурата на печката е прениска.	Следниот пат поставете повисока температура на печката.
	Премногу долго време на печење.	Следниот пат пократко време на печење.
Колачот не е рамномерно испечен.	Температурата на печката е превисока и времето на печење е прекратко.	Следниот пат поставете подолго време на печење и пониска температура на печката.
	Путерот за колачот не е рамномерно распределен.	Следниот пат распоредете го путерот за колачот рамномерно на плехот за печење.
Колачот не е испечен за даденото време за печење според рецептот.	Температурата на печката е прениска.	Следниот пат поставете малку повисока температура на печката.




10.6 Печење на едно ниво

 ПЕЧЕЊЕ ВО КАПАИ		 (°C)	 (мин)	
Подлога за тортички - тесто без квасец, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	170 - 180	10 - 25	2
Подлога за тортички - смеса за пандишпан	Готвење со вентилатор	150 - 170	20 - 25	2
Куглоф / Бриош	Готвење со вентилатор	150 - 160	50 - 70	1
Мадеира колач / Овошна торта	Готвење со вентилатор	140 - 160	70 - 90	1
Торта од сирење	Конвенционално готвење	170 - 190	60 - 90	1

Користете го третото ниво на решетката.

Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.





Користете го плехот за печење.

 ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ	 (°C)	 (МИН)
Колач од трошки сув	150 - 160	20 - 40
Кора за овошни тортички (направени со тесто со квасец / пандишпан), употребете длабока тава	150	35 - 55
Кора за овошни тортички направена од тесто без квасец	160 - 170	40 - 80





Презагрејте ја печката празна.





Користете ја функцијата: Конвенционално готвење.

Користете го плехот за печење.

 ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ	 (°C)	 (МИН)	
Швајцарски ролат	180 - 200	10 - 20	3
Ржан леб:	прво: 230	20	1
	потоа: 160 - 180	30 - 60	
Колач со бадеми / Шеќерни колачи	190 - 210	20 - 30	3
Принцес крофни / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Леб плетенка / Погача	170 - 190	30 - 40	3
Кора за овошни тортички (направени со тесто со квасец / пандишпан), употребете длабока тава	170	35 - 55	3
Колачи од тесто со квасец со тенок прелив (на пр. урда, шлаг, крем)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2





Користете го третото ниво на решетката.

 БИСКВИТИ		 (°C)	 (МИН)
Колачиња од суво тесто	Готвење со вентилатор	150 - 160	10 - 20
Кифлички, презагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	160	10 - 25

 БИСКВИТИ		 (°C)	 (МИН)
Бисквити од тесто за пандишпан	Готвење со вентилатор	150 - 160	15 - 20
Лиснато тесто, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	170 - 180	20 - 30
Бисквити од тесто со квасец	Готвење со вентилатор	150 - 160	20 - 40
Макарон-колач	Готвење со вентилатор	100 - 120	30 - 50
Печиво направено од белка од јајце / Пуслици	Готвење со вентилатор	80 - 100	120 - 150
Кифлички, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	190 - 210	10 - 25

10.7 Потпечена храна и храна со крцкава кора





Користете го првото ниво на решетката.






		 (°C)	 (МИН)
Багети покриени со топено сирење	Готвење со вентилатор	160 - 170	15 - 30
Потпечен зеленчук, предзагрејте ја празната рерна	Турбо печење	160 - 170	15 - 30
Лазања	Конвенционално готвење	180 - 200	25 - 40
Суфле од риба	Конвенционално готвење	180 - 200	30 - 60
Полнет зеленчук	Готвење со вентилатор	160 - 170	30 - 60
Слатки печива	Конвенционално готвење	180 - 200	40 - 60
Печени тестенини	Конвенционално готвење	180 - 200	45 - 60

10.8 Печење на повеќе нивоа

Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.

Користете го плехот за печење.

 ТОРТИ / КОЛАЧИ	 (°C)	 (мин)	 2 позиции
Принцес крофни / Еклери, предзагрејте ја празната рерна	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сува streusel торта	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 БИСКВИТИ / МАЛИ КОЛАЧИ / КОЛАЧИ / КИФЛИЧКИ	 (°C)	 (мин)	 2 позиции	 3 позиции
Кифлички	180	20 - 30	1 / 4	-
Колачиња од суво тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Бисквити од тесто за пандишпан	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Лиснато тесто, предзагрејте ја празната рерна	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Бисквити од тесто со квасец	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарон-колач	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Бисквити направени од белка од јајце / Пуслици	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Совети за печење

Употребувајте огноотпорни садови отпорни на топлина.

Печено покриено посно месо (можете да користите алуминиумска фолија).

Големите парчиња месо за печење печете ги директно на плехот.

Ставете малку вода во плехот за да спречете капење на мрснотија од горењето.

Завртете го печеното на 1/2 - 2/3 од времето на готвење.

Печете месо и риба во големи парчиња (1 кг. или поголеми).

Ако се предлага прво ниво, ставете ја храната директно на плехот за печење.

Прелијте ги парчињата месо со нивниов сос неколку пати за време на печењето.

10.10 Печење

Користете го првото ниво на решетката.



ГОВЕДСКО МЕСО



(°C)



(МИН)

Печено месо	1 - 1,5 kg	Конвенционално готвење	230	120 - 150
Печено говедско или филе, полуживо, предзагрејте ја празната рерна	за секој см дебелина	Турбо печење	190 - 200	5 - 6
Печено говедско или филе, средно, предзагрејте ја празната рерна	за секој см дебелина	Турбо печење	180 - 190	6 - 8
Печено говедско или филе, добро печено, предзагрејте ја празната рерна	за секој см дебелина	Турбо печење	170 - 180	8 - 10



СВИНСКО



Користете ја функцијата: Турбо печење.



(kg)



(°C)



(МИН)

Грб / Врат / Коленица од шунка	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Кременадли / Ребро	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Мелено месо во калап	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свинска коленица, претх.зготв.	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



ТЕЛЕШКО



Користете ја функцијата: Турбо печење.



(kg)



(°C)



(мин)

Печено телешко

1

160 - 180

90 - 120

Телешка коленица

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



ЈАГНЕШКО



Користете ја функцијата: Турбо печење.



(kg)



(°C)



(мин)

Јагнешки бут / Печено јагнешко

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Јагнешка печеница

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ДИВЕЧ



Користете ја функцијата: Конвенционално готвење.



(kg)



(°C)



(мин)

Печеница / Бут од див зајак, предзагрејте ја празната рерна

до 1

230

30 - 40

Печеница од срнечко

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Срнечки бут

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ЖИВИНА



Користете ја функцијата: Турбо печење.



(kg)



(°C)



(мин)

	(kg)	(°C)	(мин)
Порции живина	0,2 - 0,25 секое	200 - 220	30 - 50
Половина пиле	0,4 - 0,5 секое	190 - 210	35 - 50
Пилешко, младо	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Патка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гускино месо	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Мисирка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Мисирка	4 - 6	140 - 160	150 - 240



РИБА (НА ПАРЕА)



Користете ја функцијата: Конвенционално готвење.



(kg)



(°C)



(мин)

	(kg)	(°C)	(мин)
Цела риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Крцкаво печење со: Функција за пица



ПИЦА



Користете го првото ниво на решетката.



(°C)



(мин)

Тортички	180 - 200	40 - 55
Спанаќ флан	160 - 180	45 - 60



ПИЦА



Користете го првото ниво на решетката.



(°C)



(мин)

Француски киш / Швајцарски тортички	170 - 190	45 - 55
Торта од сирење	140 - 160	60 - 90
Пита со зеленчук	160 - 180	50 - 60



ПИЦА



Загрејте ја празната печка пред првата употреба.



Користете го второто ниво на решетката.



(°C)



(мин)

Пица, со тенко тесто, употребете длабока тава

200 - 230

15 - 20

Пица, со дебела кора

180 - 200

20 - 30

Леб без квасец

230 - 250

10 - 20

Тортички од лиснато тесто

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

230 - 250

12 - 20



ПИЦА



Загрејте ја празната печка пред првата употреба.



Користете го второто ниво на решетката.



(°C)



(мин)

Кнедли

180 - 200

15 - 25

10.12 Скара

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

Печете на скара само рамни парчиња месо или риба.

Ставете тавче на првото ниво на решетјата за да ја соберете мрснотијата.



ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



Користете ја функцијата: Скара



(°C)



(мин)

прва страна



(мин)

втора страна



Печено говедско

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Говедски филети

230

20 - 30

20 - 30

3

Свинска плешка

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Телешка плешка

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Јагнешка печеница

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Цела риба, 0,5 kg - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

10.13 Замрзната храна



ОДМРЗНУВАЊЕ



Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.



(°C)



(мин)



	(°C)	(мин)	
Пица, замрзната	200 - 220	15 - 25	2
Америк. пица, замрзната	190 - 210	20 - 25	2
Пица, разладена	210 - 230	13 - 25	2
Пица на парче, замрзната	180 - 200	15 - 30	2
Помфрит, тенок	200 - 220	20 - 30	3
Помфрит, дебел	200 - 220	25 - 35	3
Кришки / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Пржен рендан компир	210 - 230	20 - 30	3
Лазања / Канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазања / Канелони, замрзнати	160 - 180	40 - 60	2
Печено сирење	170 - 190	20 - 30	3
Пилешки крилца	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Одмрзнување

Извадете ја храната од пакувањето и ставете ја на чинија.

Не ја покривајте храната, затоа што може да го продолжи времето на одмрзнување.

За големи порции на храна ставете превртена празна чинија на дното од

Користете го првото ниво на решетката.

внатрешноста на печката. Ставете ја храната во длабока чинија или сад и ставете ја на горниот дел на чинијата внатре во печката. Извадете ги држачите за решетка ако е потребно.



(kg)



(мин)

Одмрзнување по време








(мин)

Додатно време на одмрзнување



Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Превртете на половина од времето.
------	---	-----------	---------	-----------------------------------

	 (kg)	 (мин) Одмрзнување по време	 (мин) Додатно време на одмрзнување	
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Превртете на половина од времето.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Крем	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Изматете ја павлаката додека е уште замрзната на места.
Gateau	1.4	60	60	-

10.15 Конзервирање

Користете ја функцијата Долен грејач.

Користете само тегли за конзервирање со иста димензија како оние што се достапни на пазарот.

Не користете тегли со затворац на одвртување и со затворац од тип „бајонет“ или метални конзерви.

Користете го првото ниво на решетката.

Не ставајте повеќе од шест тегли од по еден литар на плехот за печење.



Наполнете ги теглите подеднакво и затворете ги со стегач.

Теглите не смеат да се допираат.

Налејте околу 1/2 литар вода во плехот за печење за да има доволно влага во рерната.


Кога течноста во теглите ќе почне да врие (после приближно 35 - 60 минути кај тегли од еден литар), исклучете ја печката или намалете ја температурата на 100 °C (погледнете ја табелата).

Поставете ја температурата на 160 - 170 °C.

 МЕКО ОВОШЈЕ	 (мин) Време на готвење до крчкање
--	---

Јагоди / Боровинки / Малини / Зрели рибизли




35 - 45

 ТВРДО ОВОШЈЕ	 (мин) Време на готвење до крчкање	 (мин) Продолжете со готвење на 100 °C
---	---	---

Праски / Дуњи / Сливи

35 - 45

10 - 15

 ЗЕЛЕНЧУК	 (мин) Време на готвење до крчкање	 (мин) Продолжете со готвење на 100 °C
---	---	---

Моркови

50 - 60

5 - 10

Краставици




50 - 60

-

Мешан поткиселен зеленчук

50 - 60

5 - 10

 ЗЕЛЕНЧУК	 (мин) Време на готвење до крчкање	 (мин) Продолжете со готвење на 100 °C
Келераба / Грашок / Аспарагус	50 - 60	15 - 20

10.16 Дехидрирање - Готвење со вентилатор

Покријте ги плеховите со масна хартија или хартија за печење.

За подобри резултати исклучете ја рерната на половина од времето на сушење, отворете ја вратата и оставете да се излади преку ноќ за да доврши сушењето.

За еден плех користете ја третата позиција на решетката.

За два плеха користете ги првата и четвртата позиција на решетката.

10.17 Влажно печење - препорачани додатоци

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



Тавче за пица

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар



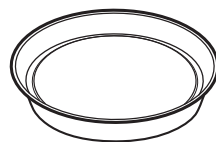
Сад за печење

Темна, која не одбива светлина
26 cm дијаметар






Керамички сад

Керамика
8 cm дијаметар, 5 cm висина




Рамна тава за печење
колачи

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар






 ЗЕЛЕНЧУК	 (°C)	 (ч)
Грав	60 - 70	6 - 8
Пиперки	60 - 70	5 - 6
Зеленчук за супа	60 - 70	5 - 6
Печурки	50 - 60	6 - 8
Билки	40 - 50	2 - 3

Поставете ја температурата на 60 - 70 °C.

 ОВОШЈЕ	 (ч)
Сливи	8 - 10
Кајсии	8 - 10
Парчиња јаболка	6 - 8
Круши	6 - 9

10.18 Влажно печење






За најдобри резултати следеете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (МИН)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	190	3	45 - 55
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	190	2	45 - 50
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	45 - 55
Колаче	плех за печење или длабока тава	180	2	55 - 60
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	40 - 50
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	190	3	40 - 50
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	190	3	35 - 45
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	40 - 50
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	35 - 45
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	35 - 45
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 45
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	45 - 55
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	190	3	40 - 50

10.19 Информации за тестирање

Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

Печење на едно ниво - печење во плехови






		 °C	 МИН	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 60	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	45 - 60	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Конвенционално готвење	180	55 - 65	1
Леб	Готвење со вентилатор	140	25 - 35	2
Леб	Конвенционално готвење	140	25 - 35	2

Печење на едно ниво - бисквити

Користете го третото ниво на решетката.

		 °C	 МИН
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	20 - 30
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	170	20 - 30





Печење на повеќе нивоа - бисквити

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

Скара

Претходно загрејте ја празната рерна 5 минути.

Скара со поставка за максимална температура.

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

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

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

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

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

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



Додатоци

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

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

11.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со параа.

Чекор 1

Чекор 2

Чекор 3

Истурете: 250 ml бел оцет во изграваната внатрешност. Користете 6% вински оцет без адитиви.

Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.

Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.

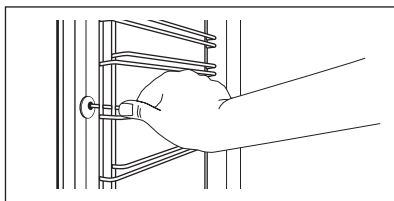
За функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.

11.3 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

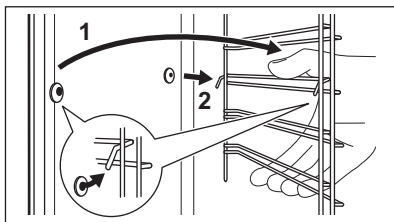
Чекор 1 Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

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



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




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



11.4 Начин на користење: Чистење со вода

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

Чекор 1 Сипете вода во моделираната внатрешност: 200 ml.

Чекор 2 Поставете ја функцијата:  . Притиснете: .

Чекор 3 Поставете ја температурата на 90 °C.

Чекор 4 Оставете ја печката да работи 30 мин.

Чекор 5 Исклучете ја печката.

Чекор 6 Почекајте додека печката не се олади. Исцедете ја внатрешноста со мека крпа.

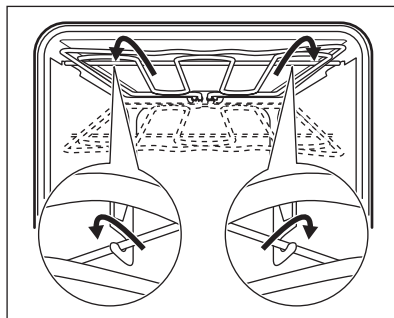
11.5 Како да отстранете: Скара



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од изгореници.

- 1 чекор** Исклучете ја печката се додека не се олади за да ја исчистите. Извадете ги држачите на решетката.
- 2 чекор** Фатете ги аглите на скара. Извлекете го напред спроти притисокот на прскалките и надвор од двата држачи. Скарата се превиткува.
- 3 чекор** И исчистете ја вратата од печката со топла вода, мека крпа и благ детергент. Оставете да се исуши.
- 4 чекор** Монтирајте ја скарата по обратен редослед.
- 5 чекор** Монтирајте ги држачите на решетката.



11.6 Како да извадите и да монтирате: Врата

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

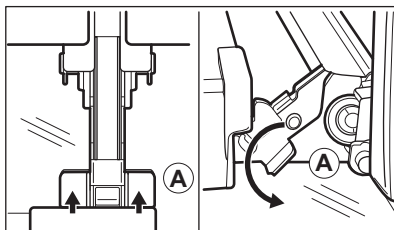
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Вратата е тешка.

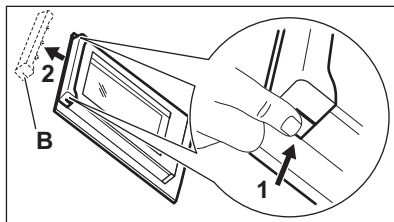
⚠ ВНИМАНИЕ!

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

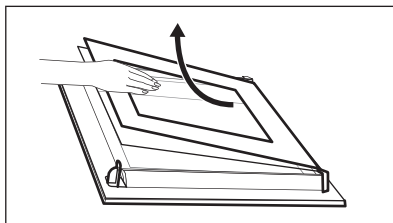
- Чекор 1** Целосно отворете ја вратата.
- Чекор 2** Подигнете ги и притиснете ги стегите (A) на двете шарки на вратата.



- Чекор 3** Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.
- Чекор 4** Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.
- Чекор 5** Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
- Чекор 6** Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.



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



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

Чекор 9 Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата. Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, инаку површината на вратата може прекумерно да се загрее.

11.7 Како да замените: Светло

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Пред да ја замените светилката:

1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

2 чекор

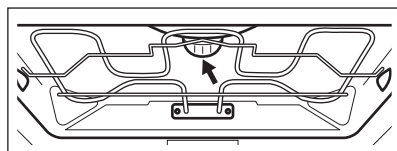
Откачете ја печката од електричното напојување.

3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

Чекор 1 Свртете го стакленото капаче за да го извадите.



Чекор 2 Исчистете го стакленото капаче.

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

Чекор 4 Ставете го стакленото капаче.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

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

Проблем	Проверете дали...
Рерната не се загрева.	Избил осигурувач.
На екранот се прикажува „12.00“.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Водата истекува од изграваната внатрешност.	Има премногу вода во изграваната внатрешност.

Проблем	Проверете дали...
Незадоволителни перформанси на готвење на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС .	Сте ја наполниле изграваната внатрешност со вода.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

12.2 Сервисни податоци

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

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

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.)

Број на производ (PNC)

Сериски број (SN.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Име на добавувачот	AEG
Идентификација на модел	BES351110M 944187805
Индекс на енергетска ефикасност	95.3
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.99kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.81kWh/cycle
Број на вграднатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	71l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	34.0кг.

13.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.


Одржување на топлина кај храната


Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

Влажно печење

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registeraeg.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	332
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	334
3. OPIS URZĄDZENIA.....	337
4. PANEL STEROWANIA.....	338
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	338
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	339
7. FUNKCJE ZEGARA.....	341
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	342
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	343
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	344
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	358
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	361
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	362
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	363

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można

- dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
 - Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
 - Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
 - Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
 - Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
 - Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wyrzucanego – wymiowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
 - W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
 - Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wymywania lub wymywania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwale plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub

podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerzol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamiennie: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

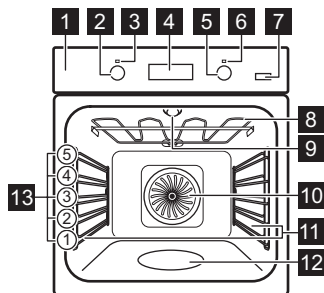
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

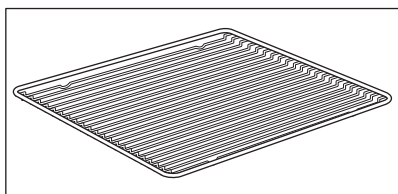
3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Dodatek pary
- 8 Grzałka
- 9 Lampa
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 13 Poziomy umieszczania potraw

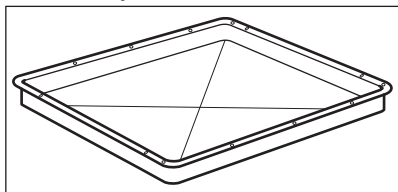
3.2 Akcesoria

Ruszt



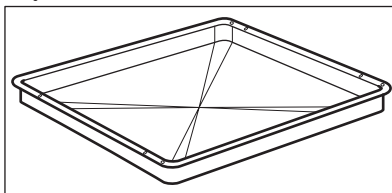
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.

Blacha do pieczenia ciasta



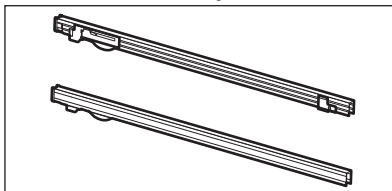
Do ciast i ciasteczek.

Głęboka blacha



Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

Prowadnice teleskopowe





Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

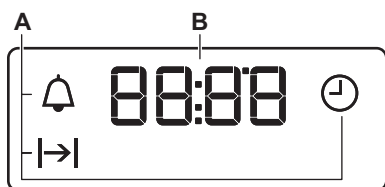
4.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

4.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.
	Włączanie i wyłączanie funkcji Termoobieg PLUS.

4.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Przed pierwszym użyciem

Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.



Krok 1

Ustawianie zegara







Krok 2

Wyczyść piekarnik



Krok 3

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik

- | | | |
|---|---|---|
| 1.  - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina. | 1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. Piekarnik i akcesoria należy czyścić wyłącznie ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem. | 1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: 
Czas: 1 godz.
2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  
Czas: 15 min |
|---|---|---|

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

- | | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia. |
| Krok 2 | Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać temperaturę. |
| Krok 3 | Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik. |


6.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

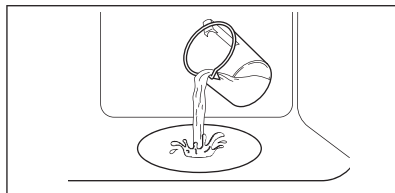
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Krok 1 Upewnić się, że piekarnik ostygł.

Krok 2 Napełnić wnękę komory wodą z kranu.

 Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.




Krok 3 Ustawić funkcję:  .

Nacisnąć: . Zaświeci się wskaźnik. Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS.






Krok 4 Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.





Krok 5 Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.

Krok 6 Umieścić potrawę w piekarniku.
 Patrz rozdział „Wskaźówki i porady”.
 Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.

- Krok 7** Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.  – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.
- Krok 8** Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
- Krok 9** Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnętrza komory.

6.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
0 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
 Termoobieg / Termoobieg PLUS / Czyszczenie wodą	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Pieczenie parowe	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie parowe.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.



Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60 °C.

6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie parowe

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji




nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące funkcji Pieczenie parowe znajdują się w rozdziale „Wskazówki i

porady”. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.


7. FUNKCJE ZEGARA


7.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 Minutnik	Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



Jak ustawić: Aktualna godzina


 – miga po podłączeniu piekarnika do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

 – nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak zmienić: Aktualna godzina


Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zacznie migać.


Krok 2  – nacisnąć, aby ustawić czas.
Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.


Jak ustawić: Czas trwania

Krok 1 Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Krok 2  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

Krok 3  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .



 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.



Jak ustawić: Czas trwania

Krok 4 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 5 Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik


Krok 1  — nacisnąć kilkakrotnie.  — zacznie migać.


Krok 2 ,  — nacisnąć, aby ustawić czas.
Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.
Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 3 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 4 Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara

Krok 1  — nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

Krok 2 Nacisnąć i przytrzymać: .
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

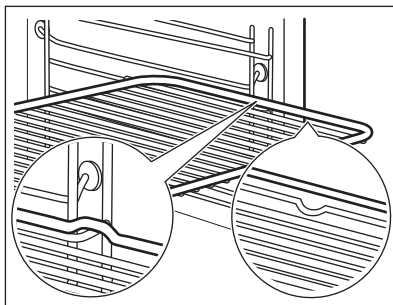
8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

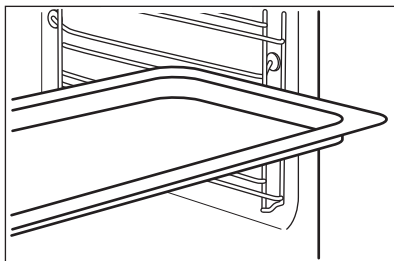
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

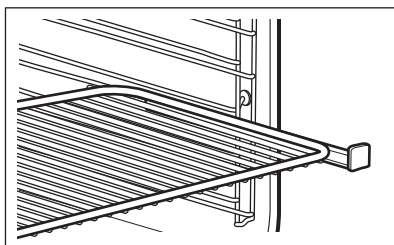
**8.2 Używanie prowadnic teleskopowych**

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

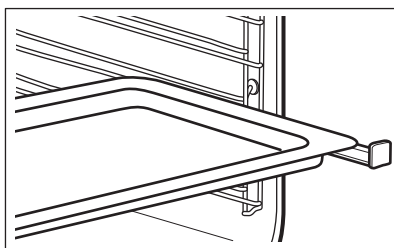
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych.

**Głęboka blacha:**

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.

**9. DODATKOWE FUNKCJE****9.1 Wentylator chłodzący**

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni

urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

10.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

- numery poziomów piekarnika.

- informacje o funkcjach piekarnika, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla potraw.

10.3 Termoobieg PLUS

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć blachy do pieczenia.



CIASTA / CIASTKA / CHLEB



(ml)



(°C)



(min)

Ciastka / Skony / Rogaliki

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210

10 - 20

Pizza

100

230

10 - 20

Bułki

100

200

20 - 25

Chleb

100

180

35 - 40

Ciasto ze śliwkami / Szarlotka / Buleczki cynamonowe, pieczone w foremce

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Jeśli nie wskazano inaczej, użyć 150 ml wody.



GOTOWE DANIA MROŻONE



(°C)



(min)

Pizza

200 - 210

10 - 20

Rogaliki

170 - 180

15 - 25



GOTOWE DANIA MROŻONE



(°C)



(min)

Lasagna, użyć 200 ml

180 - 200

35 - 50

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110 °C.



ODŚWIEŻANIE POTRAW



(min)

Bułki

10 - 20

Chleb

15 - 25

Focaccia

15 - 25

Mięso

15 - 25

Makaron

15 - 25

Pizza

15 - 25

Ryż

15 - 25

Warzywa

15 - 25

Użyć 200 ml wody.

Użyć szklanego naczynia do pieczenia.



PIECZENIE MIĘS



(°C)



(min)

Pieczeń wołowa

200

50 - 60

Kurczak

210

60 - 80

Pieczeń wieprzowa

180

65 - 80

10.4 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie






ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

10.5 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zalkcowate, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.




10.6 Pieczenie na jednym poziomie

 PIECZENIE W FORMACH		 (°C)	 (min)	
Spód tarty – ciasto kruche, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Tort w kształcie pierścienia / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobieg.





Użyć blachy do pieczenia.

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB	 (°C)	 (min)
Ciasto z kruszonką	150 - 160	20 - 40
Flany owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	150	35 - 55
Flany owocowe na kruchym cieście	160 - 170	40 - 80





Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.





Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

Użyć blachy do pieczenia.

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB	 (°C)	 (min)	
Rolada szwajcarska	180 - 200	10 - 20	3
Chleb żytni:	najpierw: 230	20	1
	następnie: 160 - 180	30 - 60	
Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe	190 - 210	20 - 30	3
Ptysie / Eklery	190 - 210	20 - 35	3
Chleb pleciony / Chałka	170 - 190	30 - 40	3
Flany owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	170	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180	40 - 80	3
Kerststol	160 - 180	50 - 70	2





Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

 CIASTEczKA		 (°C)	 (min)
Ciastka kruche	Termoobieg	150 - 160	10 - 20
Bułki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	160	10 - 25
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20

 CIASTEczKA		 (°C)	 (min)
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasta z białek jaj / Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Bułki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25

10.7 Wypieki i zapiekanki





Użyć pierwszego poziomu piekarnika.





		 (°C)	 (min)
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Zapiekanka warzywna, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagna	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Faszerowane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60
Słodkie wypieki	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Zapiekany makaron	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60

10.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Użyć blach do pieczenia ciasta.

 CIASTA / CIASTKA	 (°C)	 (min)	 2 pozycje
Płysie / Eklery, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchy placek kruszcowy	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 CIAS- TECZKA / CIASTKA / CIAS- TA / BUŁKI	 (°C)	 (min)		
			2 pozycje	3 pozycje
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Ciastka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże porcje mięsa piecze się bezpośrednio na blasze.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.






Mięso i ryby piecze się w dużych porcjach (1 kg lub więcej).

Jeśli zaleca się poziom pierwszy, połóż potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia

Podczas pieczenia połączyć kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

10.10 Pieczenie mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 WOŁOWINA			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Góra/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub polędwica, krwista, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200	5 - 6



WOŁOWINA



(°C)



(min)

Pieczeń wołowa lub polędwica, średnio wypieczona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik

na każdy cm grubości

Turbo grill

180 - 190

6 - 8

Pieczeń wołowa lub polędwica, dobrze wypieczona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik

na każdy cm grubości

Turbo grill

170 - 180

8 - 10



WIEPRZOWINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Łopátka / Karkówka / Szyńka

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Kotlety / Żeberka

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Klops

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Golonka wieprzowa, podgotowana

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



CIEŁĘCINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Pieczeń cielęca

1

160 - 180

90 - 120

Gicz cielęca

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



JAGNIĘCINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Comber jagnięcy

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



DZICZYŻNA



Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



(kg)



(°C)



(min)

Comber / Udziec zajęczy, wstępnie nagrzać pusty piekarnik

do 1

230

30 - 40

Comber z dziczyzny

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Udziec z dziczyzny

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



DRÓB



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Drób, porcjowany

0,2-0,25 porcja

200 - 220

30 - 50

Kurczak, połówka

0,4-0,5 porcja

190 - 210

35 - 50

Kurczak, pularda

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Kaczka

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gęś

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Indyk

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Indyk

4 - 6

140 - 160

150 - 240



RYBA (NA PARZE)



Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



(kg)



(°C)



(min)

Cała ryba

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.11 Chrupiące potrawy z funkcją:Funkcja Pizza



PIZZA



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Tarty

180 - 200 40 - 55

Flan szpinakowy

160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine / Flan szwajcarski

170 - 190 45 - 55

Sernik

140 - 160 60 - 90

Ciasto warzywne

160 - 180 50 - 60



PIZZA



Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Pizza, na cienkim cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia

200 - 230

15 - 20

Pizza, na grubym cieście

180 - 200

20 - 30

Podplomyk

230 - 250

10 - 20

Ciasto francuskie

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

230 - 250

12 - 20

Pierogi

180 - 200

15 - 25

10.12 Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.



GRILL



Użyć funkcji: Grill



(°C)



(min)

1. strona



(min)

2. strona



	(°C)	(min) 1. strona	(min) 2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Połudwica wołowa	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Górka cielęca	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Potrawy mrożone



ROZMRAŻANIE



Użyć funkcji: Termoobieg.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, schłodzona	210 - 230	13 - 25	2
Przekąski typu pizza, mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Ówiartki / Krokiety	220 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Rozmrażanie






Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Nie przykrywać żywności, ponieważ może to spowodować wydłużenie czasu rozmrażania.

W przypadku dużych porcji żywności postawić odwrócony pusty talerz na dnie

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

komory piekarnika. Włożyć żywność do głębokiego naczynia i postawić je na talerzu wewnątrz piekarnika. W razie potrzeby wyjąć prowadnice blach.

	 (kg)	 (min) Czas rozmrażania	 (min) Czas dalszego rozmrażania	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Zapiekanka	1.4	60	60	-

10.15 Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.



Słoiki nie mogą się stykać.




Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.




Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach

jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Ustawić temperaturę 160-170°C.

 OWOCE JAGODOWE	 (min) Czas do zagotowania
Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

 OWOCE PESTKOWE	 (min) Czas do za- gotowania	 (min) Dalsza pas- teryzacja w temperatu- rze 100°C
Brzoskwinie / Pi- gwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15

 WA- RZYWA	 (min) Czas do za- gotowania	 (min) Dalsza pas- teryzacja w temperatu- rze 100°C
Marchewki	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle mieszane	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Gro- szek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

10.16 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia,

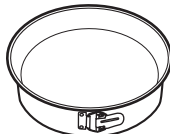
10.17 Pieczenie parowe – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, mato-
wa
średnica: 28 cm



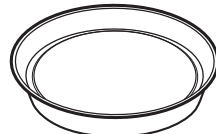
Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm



Kokilki

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm






Forma do tarty

W ciemnym kolorze, mato-
wa
średnica: 28 cm



otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.






 WARZYWA	 (°C)	 (h)
Fasola	60-70	6-8
Papryka	60-70	5-6
Warzywa do zupy	60-70	5-6
Grzyby	50-60	6-8
Zioła	40-50	2-3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	 (h)
Śliwki	8-10
Morele	8-10
Plastry jabłek	6-8
Gruszki	6-9

10.18 Pieczenie parowe






Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	190	3	45 - 55
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	190	2	45 - 50
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	55 - 60
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	40 - 50
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	190	3	40 - 50
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	190	3	35 - 45
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	40 - 50
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	35 - 45
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	35 - 45
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 45
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	45 - 55
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	190	3	40 - 50

10.19 Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta






		 °C	 min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2

Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 °C	 min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		 °C	 min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		 min	
Tosty	Grill	1 - 2	5



Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu



Grill



min

24 - 30



4

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Aksesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1

Włączyć: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

Krok 2

Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.

Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

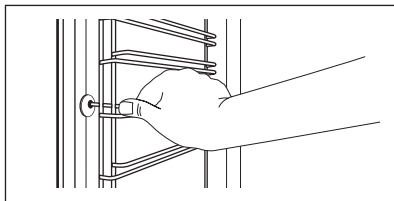
W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

11.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

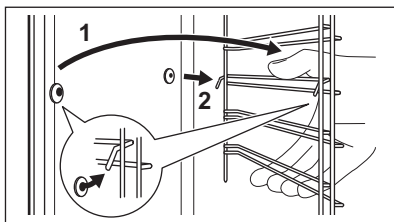
Krok 1 Wylądzić piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



Krok 3 Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.




Krok 4 Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



11.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

Krok 1 Wlać wodę do wnęki komory: 200 ml.

Krok 2 Ustawić funkcję:  
Nacisnąć: 

Krok 3 Ustawić temperaturę na 90°C.

Krok 4 Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

Krok 5 Wylądzić piekarnik.

Krok 6 Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

11.5 Sposób wyjmowania: Grill

 **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem.

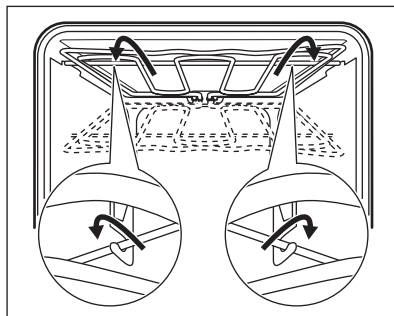
Krok 1 Wylączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie, aby go wyczyścić.
Wymontować prowadnice blach.

Krok 2 Chwycić za rogi blachy do grillowania. Pokonując opór sprężyny, wyciągnąć ją do przodu z dwóch uchwytów. Grill odchyli się w dół.

Krok 3 Umyć górną ściankę piekarnika miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Pozostawić do wyschnięcia.

Krok 4 Zamontować grill w odwrotnej kolejności.

Krok 5 Zamontować prowadnice blach.



11.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

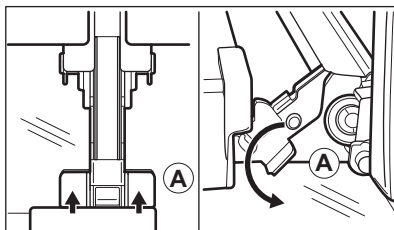
Drzwi są ciężkie.

⚠ UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi.

Krok 2 Unieść i docisnąć dźwignię zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.

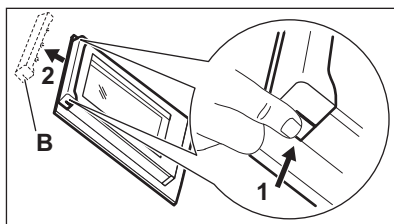


Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.

Krok 4 Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

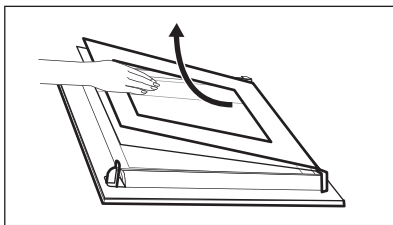
Krok 5 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

Krok 6 Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



Krok 7 Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Krok 8 Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Krok 9 Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

11.7 Sposób wymiany: Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

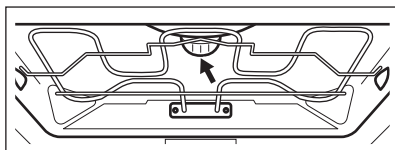
Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



Krok 2 Wyczyścić szklany klosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.

Krok 4 Założyć szklany klosz.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wlewo za dużo wody.

Problem	Sprawdzić, czy...
Niezadawalające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS .	Napełniono wnękę komory wodą.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	BES351110M 944187805
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	71l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	34.0kg

13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

Vizitați site-ul nostru pentru:



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

www.aeg.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.aeg.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	365
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	367
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	369
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	370
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	371
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	371
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	373
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	375
9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	376
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	376
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	391
12. DEPANAREA.....	395
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	396
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	397

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- 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 furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm

Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se 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 întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 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

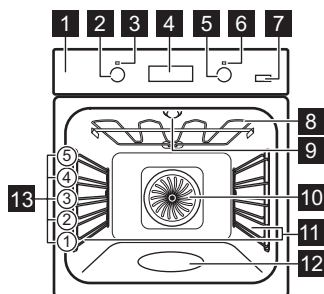
⚠ AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

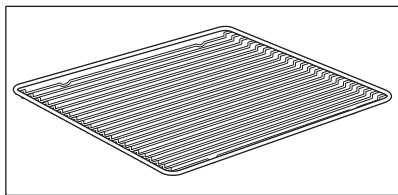
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec/simbol putere
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Abur Plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 13 Poziții raft

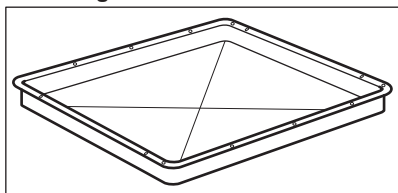
3.2 Accesorii

Raft sârmă



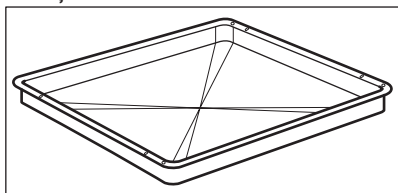
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



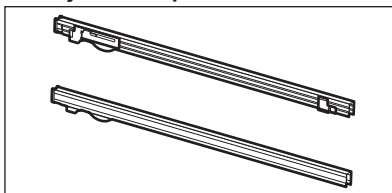
Pentru prăjituri și biscuiți.

Cratiță



Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Ghidaje telescopice



Pentru a introduce și scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

4. PANOUL DE COMANDĂ

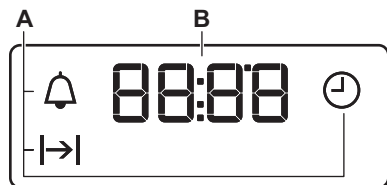
4.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

4.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta ora.
	Pentru a porni și opri funcția Aer cald PLUS.

4.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1




Pasul 2



Pasul 3



Setați ceasul

1.  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Curățați cuptorul

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
2. Curăța cuptorul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent ne-agresiv.

Preîncălziți cuptorul gol

1. Setări temperatura maximă a funcției: .
Timp: 1 h.
2. Setări temperatura maximă a funcției: .
Timp: 15 min.

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

- | | |
|----------------|--|
| Etapa 1 | Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire. |
| Etapa 2 | Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura. |
| Etapa 3 | Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul. |


6.2 Setarea funcției: Aer cald PLUS

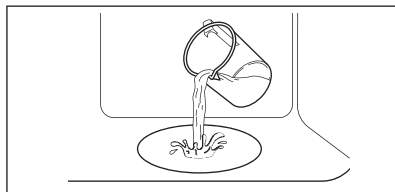
AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Pasul 1 Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

Pasul 2 Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



Pasul 3 Setati funcția:  .


Apăsați: . Indicatorul se aprinde. Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.

Pasul 4 Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.

Pasul 5 Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.

Pasul 6 Introduceți mâncarea în cuptor.
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.



Pasul 7 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

 - apăsați pentru a opri cuptorul. Indicatorul se stinge.

Pasul 8 După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

Pasul 9 Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

6.3 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire	Utilizare
	Cuptorul este oprit.
Poziția oprit	
	Pentru a aprinde lumina.
Iluminare cuptor	

Funcția de încălzire

Utilizare

Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a dehidrata alimentele.

Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.

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

Consultă capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Curățarea cu apă.









Aer cald cu ventilație / Aer cald PLUS / Curățare cu apă




Funcție Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.

Funcția de încălzire	Utilizare
	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
Încălzire sus și jos	
	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
Încălzire jos	
	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
Decongelare	
	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Căldură umedă.
Căldură umedă	
	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
Grill	

Funcția de încălzire	Utilizare
	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
Gătire intensiva	

 Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 60 °C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.

6.4 Note despre: Căldură umedă




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.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Căldură umedă Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului



Modul de setare: Ora curentă



 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

 ,  - apăsați pentru a seta ora.

După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.



Cum se schimbă: Ora curentă


Pasul 1  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

Pasul 2  ,  - apăsați pentru a seta ora.
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Modul de setare: Durata

Pasul 1 Setati funcția și temperatura cuptorului.

Pasul 2  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

Pasul 3  ,  - apăsați pentru a seta durata.



Afișajul indică: .



 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 4 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 5 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Modul de setare: Cronometru


Pasul 1  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.


Pasul 2  ,  - apăsați pentru a seta ora.
Funcția pornește automat după 5 secunde.
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

Pasul 3 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 4 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Cum se anulează: Funcțiile ceasului

Pasul 1  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

Pasul 2 Apăsați lung: .
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

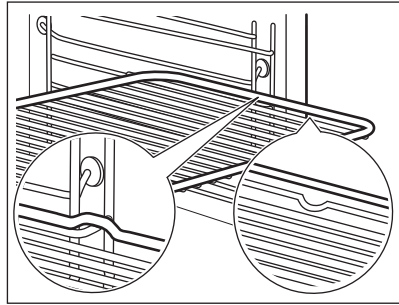
8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

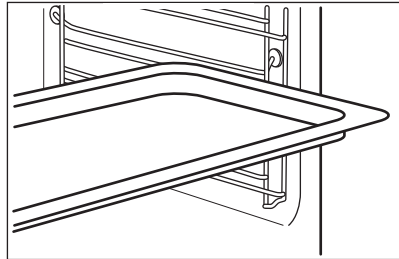
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



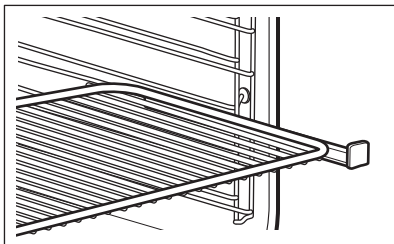
8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

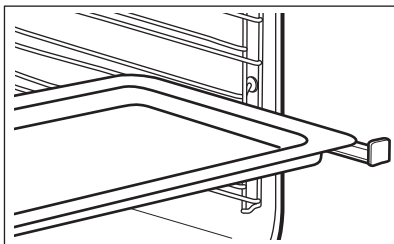
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raft sârmă:

Puneți raftul de sârmă pe ghidajele telescopice.

**Cratiță adâncă:**

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă

oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

10.2 Partea interioară a ușii

Pe partea interioară a ușii se află:





- numerele pentru pozițiile raftului.

- informații referitoare la funcțiile cuptorului, pozițiile recomandate pentru rafturi și temperaturile pentru preparate.




10.3 Aer cald PLUS

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Utilizați o tavă de gătit.



 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (ml)	 (°C)	 (min)
Prăjituri / Turte / Croissant	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Chifle din aluat de pâine	100	200	20 - 25
Pâine	100	180	35 - 40
Prăjitură cu prune / Plăcintă cu mere / Rulouri cu scorțișoară, făcute într-o formă de tort	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Folosiți 150 ml de apă dacă nu se specifică altfel.

 ALIMENTE PREPARATE ȘI CONGELATE	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant	170 - 180	15 - 25
Lasagna, folosiți 200 ml	180 - 200	35 - 50

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110 °C.

 REGENERAREA ALIMENTELOR	 (min)
Chifle din aluat de pâine	10 - 20
Pâine	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Paste	15 - 25
Pizza	15 - 25
Orez	15 - 25



REGENERAREA ALIMENTELOR



(min)

Legume

15 - 25

Folosiți 200 ml de apă.

Folosiți un vas din sticlă pentru coacere.



FRIGERE



(°C)



(min)

Friptură de vită

200

50 - 60

Pui

210

60 - 80

Friptură de porc

180

65 - 80

10.4 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.

Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal.

Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.






Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.

10.5 Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este coaptă suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai redusă.
	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură mai mare.
	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare setați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se coace neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
	Aluatul prăjiturii nu este distribuit uniform.	Data viitoare, întindeți uniform aluatul tortului pe tava de coacere.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere menționate în rețetă.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai ridicată.




10.6 Coacerea pe un singur nivel al raftului

 COACEREA ÎN FORME		 (°C)	 (min)	
Blat pentru tartă - aluat fraged, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	170 - 180	10 - 25	2
Amestec blat pentru tartă - pandișpan	Aer cald cu ventilație	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald cu ventilație	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira / Prăjituri cu fructe	Aer cald cu ventilație	140 - 160	70 - 90	1
Prăjitură cu brânză	Încălzire sus și jos	170 - 190	60 - 90	1

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.





Utilizați o tavă de gătit.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)
Prăjitură cu nucă sau alune	150 - 160	20 - 40
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / pandișpan), folosiți o cratiță adâncă	150	35 - 55
Tarte cu fructe și aluat fraged	160 - 170	40 - 80





Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.

Utilizați o tavă de gătit.





 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATI- SERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)	
Ruladă	180 - 200	10 - 20	3
Pâine de seară:	prima dată: 230	20	1
	după aceea: 160 - 180	30 - 60	
Prăjitură cu migdale cu unt / Prăjituri cu zahăr ars	190 - 210	20 - 30	3
Choux a la creme / Eclere	190 - 210	20 - 35	3
Pâine împletită / Paine coronita	170 - 190	30 - 40	3
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / pandișpan), folosiți o cratiță adâncă	170	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplură delicată (de ex. brânză dulce, frișcă, cremă custard)	160 - 180	40 - 80	3
Christollen	160 - 180	50 - 70	2

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

 BISCUIȚI		 (°C)	 (min)
Biscuiți cu aluat fraged	Aer cald cu ventilație	150 - 160	10 - 20
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	160	10 - 25
Biscuiți cu aluat de pandișpan	Aer cald cu ventilație	150 - 160	15 - 20
Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	170 - 180	20 - 30
Biscuiți cu aluat cu drojdie	Aer cald cu ventilație	150 - 160	20 - 40
Pricomigdale	Aer cald cu ventilație	100 - 120	30 - 50
Pateuri cu albuș de ou / Bezele	Aer cald cu ventilație	80 - 100	120 - 150
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Încălzire sus și jos	190 - 210	10 - 25

10.7 Preparate coapte și gratinate





Utilizați raftul de pe primul nivel.






		 (°C)	 (min)
Baghete ornate cu brânză topită	Aer cald cu ventilație	160 - 170	15 - 30
Legume gratinate, preîncălziți cuptorul gol	Gătire intensiva	160 - 170	15 - 30
Lasagna	Încălzire sus și jos	180 - 200	25 - 40
Pește la cuptor	Încălzire sus și jos	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Aer cald cu ventilație	160 - 170	30 - 60
Dulciuri dulci	Încălzire sus și jos	180 - 200	40 - 60
Paste la cuptor	Încălzire sus și jos	180 - 200	45 - 60

10.8 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați tăvile de copt.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE	 (°C)	 (min)	 2 poziții
Choux a la creme / Eclere, preîncălziți cuptorul gol	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Prăjitură Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BISCUIȚI / PRĂJITURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI	 (°C)	 (min)	 2 poziții	 3 poziții
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuiți cu aluat de pandișpan	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-



**BISCUI-
ȚI / PRĂJITURI
MICI / PRODUSE
DE PATISERIE /
RULOURI**



(°C)



(min)



2 poziții

3 poziții

Biscuiți cu albuș de ou / Bezele

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

10.9 Sfaturi pentru frigere

Folosii vase de cuptor rezistente la căldură.

Frigeți carnea slabă acoperită (puteți folosi folie de aluminiu).

Prăjiți bucățile mari de carne direct în tavă.

Adăugați puțină apă în tavă pentru a preveni arderea grăsimii picurate.

Întoarceți friptura după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de gătire.

Frigeți carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).

Dacă se sugerează nivelul unu, puneți alimentele direct pe tava de gătit

Stropiți bucățile de carne cu sucul propriu de mai multe ori pe durata frigerii.

10.10 Frigere

Utilizați raftul de pe primul nivel.



VITĂ



(°C)



(min)

Friptură înăbușită

1 - 1,5 kg

Încălzire sus și jos

230

120 - 150

Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol

pentru fiecare cm de grosime

Gatire intensiva

190 - 200

5 - 6

Friptură de vită sau file, mediu, preîncălziți cuptorul gol

pentru fiecare cm de grosime

Gatire intensiva

180 - 190

6 - 8

Friptură de vită sau file, bine făcut, preîncălziți cuptorul gol

pentru fiecare cm de grosime

Gatire intensiva

170 - 180

8 - 10



PORC



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Spinare / Gât / Halcă de jambon

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Cotlete / Coastă de porc

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ruladă de carne

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Picior de porc, semipreparat

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



VITEL



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Friptură de vițel

1

160 - 180

90 - 120

Picior de vițel

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



MIEL



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Pulpă de miel / Friptură de miel

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Spată de miel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VÂNAT



Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.



(kg)



(°C)



(min)

Spată / Pulpă de iepure, preîncălziți cuptorul gol

până la 1

230

30 - 40

Spată de căprioară

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Pulpă de căprioară

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



PASĂRE



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Pasăre, porții

0,2 - 0,25 fiecare

200 - 220

30 - 50

Pui, jumătate

0,4 - 0,5 fiecare

190 - 210

35 - 50

Pui, pui mare

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Rață

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gâscă

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Curcan

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Curcan

4 - 6

140 - 160

150 - 240



PEȘTE (ÎN ABUR)



Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.



(kg)



(°C)



(min)






Pește întreg







1 - 1.5







210 - 220

40 - 60

10.11 Crustă crocantă cu:Funcție Pizza

 PIZZA		
 Utilizați raftul de pe primul nivel.		
	 (°C)	 (min)
Tarte	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55
Prăjitură cu brânză	140 - 160	60 - 90
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, blat subțire și crocant, folosiți o cratiță adâncă	200 - 230	15 - 20

 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, blat gros și crocant	180 - 200	20 - 30
Pâine nedospită	230 - 250	10 - 20
Tartă cu aluat de foietaj	160 - 180	45 - 55
Tartă flambată	230 - 250	12 - 20
Găluște	180 - 200	15 - 25

10.12 Grill

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.

Folosiți grătarul numai cu bucăți subțiri de carne sau de pește.

Puneți o cratiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea.



GRĂȚAR



Utilizați funcția: Grill



(°C)



(min)

Pe o parte



(min)

Pe cealaltă parte



	(°C)	(min) Pe o parte	(min) Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vită	230	20 - 30	20 - 30	3
File de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vițel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Spată de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pește întreg, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Preparate congelate



DECONGELAREA



Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza congelată	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americană, congelată	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerată	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, congelată	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subțiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiți, groși	200 - 220	25 - 35	3
Cartofi wedges / Crochete	220 - 230	20 - 35	3
Crochete de cartofi	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Paste cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna / Paste cannelloni, congelate	160 - 180	40 - 60	2



DECONGELAREA



Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.



(°C)



(min)



Brânză la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durata decongelării.

Pentru porțiile mari de mâncare, puneți o farfurie goală cu fața în jos la baza cavității

Utilizați raftul de pe primul nivel.

cuptorului. Puneți mâncarea într-un vas adânc și puneți-o deasupra farfuriilor aflate în interiorul cuptorului. Scoateți suporturile raftului dacă este necesar.



(kg)



(min)

Timp de decongelare



(min)

Mai mult timp de decongelare



Pui	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne:	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Tort	1.4	60	60	-

10.15 Conservare

Utilizați funcția Încălzire jos.

Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.

Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.

Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.

Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.




Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.

Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).




Setați temperatura la 160 - 170 °C.

	FRUCT MOALE	
		(min) Fierbere până la apariția bulelor de aer

Căpșuni / Afine / Zmeură / 35 - 45
Agrișe coapte

	FRUCT CU SĂMBURE		
		(min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	(min) Fierbere în continuare la 100 °C




Piersici / Gutui / Prune 35 - 45 10 - 15

	LE-GUME		
		(min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	(min) Fierbere în continuare la 100 °C

Morcovi 50 - 60 5 - 10

Castraveți 50 - 60 -

Murături asortate 50 - 60 5 - 10

	LE-GUME		
		(min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	(min) Fierbere în continuare la 100 °C
Gulie / Mazăre / Sparanghel	50 - 60	15 - 20	




10.16 Dehidratare - Aer cald cu ventilație

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.



Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea timpului de uscare, deschideți ușa și lăsați-l să se răcească timp de o noapte pentru finalizarea uscării.

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.


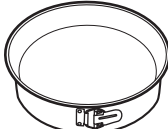


	LEGUME		
		(°C)	(h)
Fasole	60 - 70	6 - 8	
Ardei	60 - 70	5 - 6	
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	
Ierburi	40 - 50	2 - 3	

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

	FRUCT	
		(h)
Prune	8 - 10	
Caise	8 - 10	
Felii de mere	6 - 8	
Pere	6 - 9	






10.17 Căldură umedă - 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 de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

10.18 Căldură umedă

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






		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	190	3	45 - 55
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	190	2	45 - 50
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	55 - 60
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sarmă	180	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sarmă	180	3	40 - 50
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	190	3	40 - 50
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	190	3	35 - 45
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	35 - 45
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	35 - 45
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 45
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	45 - 55
Omeletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	190	3	40 - 50

10.19 Informații pentru institutele de testare





Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.





Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme

		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încălzire sus și jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încălzire sus și jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmișos	Încălzire sus și jos	140	25 - 35	2






Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	20 - 30

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încălzire sus și jos	170	20 - 30





Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilație	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilație	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

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

11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

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

Pasul 1

Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.

Pasul 2

Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

Pasul 3

Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

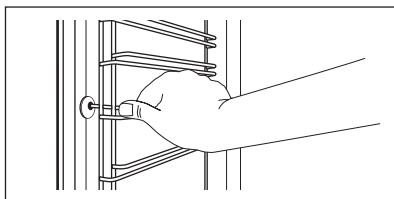
Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1

Opriiți cuptorul și așteptați să se răcească.

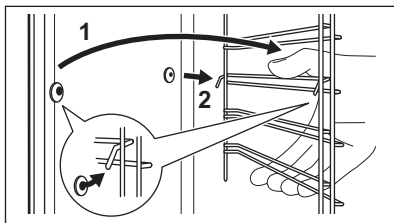
Pasul 2

Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



Pasul 3 Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.




Pasul 4 Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



11.4 Modul de utilizare: Curățare cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

Pasul 1 Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml.

Pasul 2 Setează funcția:  
Apăsăți: 

Pasul 3 Setează temperatura la 90 °C.

Pasul 4 Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 min.

Pasul 5 Opriti cuptorul.

Pasul 6 Așteptați până când cuptorul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

11.5 Cum se scot: Grill

 **AVERTISMENT!**

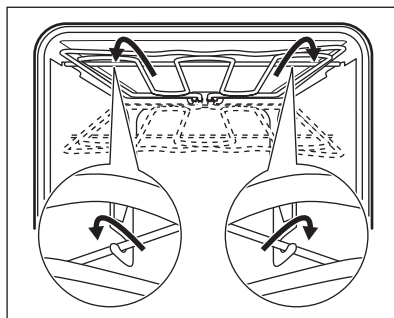
Pericol de arsuri.

Etapa 1 Opriti cuptorul și așteptați să se răcească pentru a-l curăța.
Scoateți suporturile rafturilor.

Etapa 2 Apucați grătarul de colțuri. Trageți înspre arc și scoateți din cele două suporturi.
Grătarul se pliază.

Etapa 3 Curățați plafonul cuptorului cu apă caldă, o cârpă moale și detergent neutru.
Lăsați-l să se usuce.

Etapa 4 Instalați grătarul în ordine inversă.



Etapa 5 Instalarea suporturilor pentru rafturi.

11.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

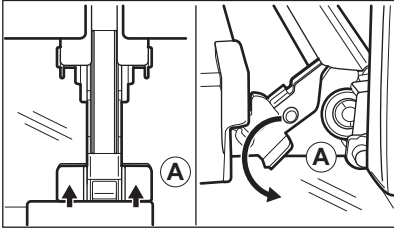
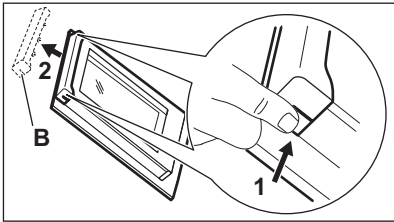
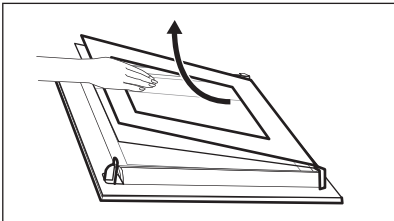
Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

 **AVERTISMENT!**

Ușa este grea.

 **ATENȚIE!**

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

Pasul 1	Deschideți ușa complet.	
Pasul 2	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
Pasul 4	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 5	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 6	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
Pasul 7	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Pasul 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
Pasul 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

11.7 Cum se înlocuiește: Bec

AVERTISMENT!

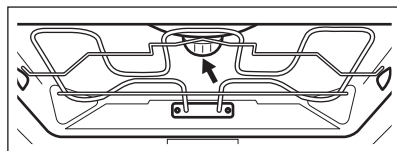
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1 Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



Pasul 2 Curățați capacul de sticlă.

Pasul 3 Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Pasul 4 Montați capacul de sticlă.

12. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.

Problemă	Verificați dacă...
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.
Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: Aer cald PLUS .	Ați umplut adâncitura cavității cu apă.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

12.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BES351110M 944187805
Index de eficiență energetică	95.3
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.81kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	71l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	34.0kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metoda pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

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 gătit este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

Căldură umedă

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

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.

ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај АЕГ производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.aeg.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registreaeg.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.aeg.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	399
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	401
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	404
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	405
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	405
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	406
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	408
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	409
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	410
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	411
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	425
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	428
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	429
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	430

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.

- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm

Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаливе материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од стручног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура,

- вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 Одлагање

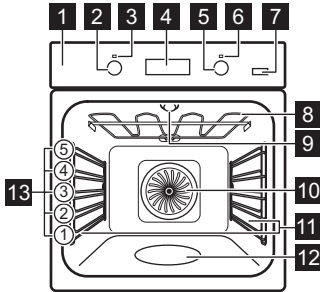
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

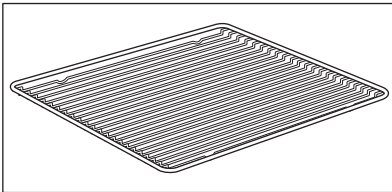
3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Лампица/симбол напајања
- 4 Дисплеј
- 5 Командно дугме (за температуру)
- 6 Индикатор/симбол температуре
- 7 Пара Плус
- 8 Грејни елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Носач решетке, покретни
- 12 Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 13 Положаји решетке

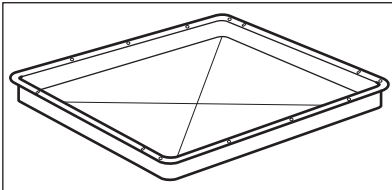
3.2 Прибор

Решетка полица



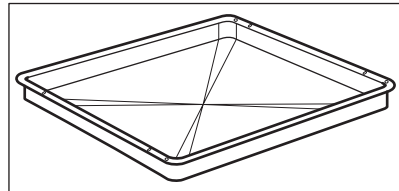
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.

Плех за печење



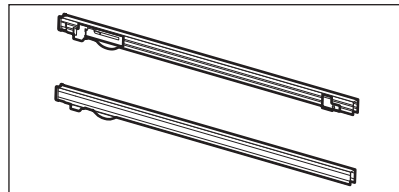
За колаче и кексе.

Грил/дубоки тигањ



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

Телескопске вођице





За лакше убацивање и вађење плехова и решетке.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

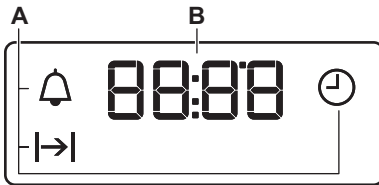
4.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

4.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.
	За укључивање и искључивање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

4.3 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Обезбедите добро проветравање просторије.



Корак 1

Подесите сат







Корак 2

Очистите рерну



Корак 3

Претходно загрејте празну рерну

- | | | |
|--|---|---|
| <p>1.  – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.</p> | <p>1. Уклоните сав прибор и носаче решетке из рерне.</p> <p>2. Пећницу и прибор чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.</p> | <p>1. Подесите максималну температуру за функцију: .
Време: 1 ч</p> <p>2. Подесите максималну температуру за функцију:  .
Време: 15 мин</p> |
|--|---|---|

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Вратите прибор и носаче решетке у рерну.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функција загревања

Корак 1 Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.

Корак 2 Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

Корак 3 Када се кување заврши, окрените командно дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.


6.2 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС

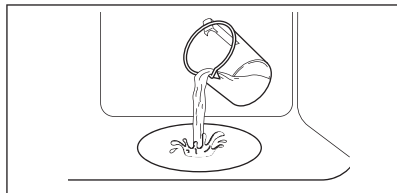
УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.


Корак 1 Проверите да ли је пећница хладна.

Корак 2 Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.

 Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Не мојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.




Корак 3 Подесите функцију:  .

Притисните: . Индикатор се укључује. Ради само са функцијом: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.









Корак 4 Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.




Корак 5 Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага.

Корак 6 Ставите храну у пећницу.
Погледајте одељак „Напомене и савети”.
Не отварајте врата рерне током кувања.

- Корак 7** Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.
 – притисните да бисте искључили пећницу. Индикатор се искључује.
- Корак 8** Након што функција заврши са радом, пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.
- Корак 9** Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

6.3 Функције загревања

Функција за-гревања	Примена
 Положај „искључено“	Пећница је искључена.
 Светло	За укључивање лампице.
  Печење уз равни вентил / Печење уз равни вентилатор ПЛУС / Чишћење водом	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Класично печење. За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Класично печење	За печење на једном положају решетке.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

Функција за-гревања	Примена
 Печење уз влажност	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Печење уз влажност.
 Грил	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.



Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 60°C.

6.4 Напомене на: Печење уз влажност

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.




Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Печење уз влажност. За опште препоруке у вези са

уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА



7.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Тачно време	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

7.2 Како да подесите: Функције сата



Како да подесите: Тачно време

 – трепери када рерну повежете на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

 ,  – притисните да бисте подесили време.
После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да промените: Тачно време





Корак 1  – узадно притискајте да бисте променили време.  – почиње да трепери.

Корак 2  ,  – притисните да бисте подесили време.
После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да подесите: Трајање

Корак 1 Подесите функцију рерне и температуру.

Корак 2  – узадно притискајте.  – почиње да трепери.



Корак 3  ,  – притисните да бисте подесили трајање.
Дисплеј приказује: 
 – трепери када се подешено време заврши. Оглашава се звучни сигнал и рерна се искључује.

Корак 4 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Корак 5 Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да подесите: Тајмер


Корак 1  – узастопно притискајте.  – почиње да трепери.


Корак 2  ,  – притисните да бисте подесили време.
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.
Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал.

Корак 3 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Корак 4 Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да откажете: Функције сата

Корак 1  – притискајте узастопно док симбол функције сата не почне да трепери.

Корак 2 Притисните и задржите:  .
Функција сата ће се искључити након неколико секунди.

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

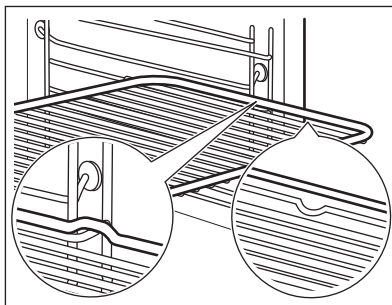
8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

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

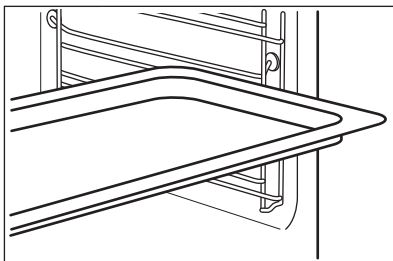
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



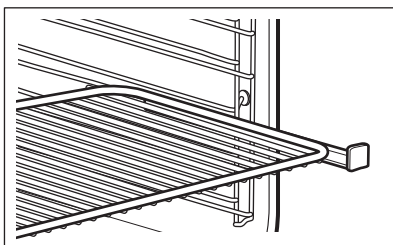
8.2 Коришћење телескопских вођица

Не подмазујте телескопске вођице.

Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

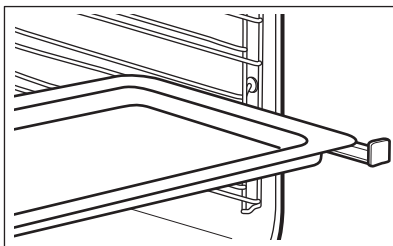
Решеткаста полица:

Ставите решетку на телескопске вођице.



Дубоки тигањ:

Ставите дубоки тигањ на телескопске вођице.



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ**9.1 Вентилатор за хлађење**

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио

површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

10.2 Унутрашња страна врата

Са унутрашње старне врата налази се следеће:

- бројеви положаја решетке.

- подаци о функцијама рерне, препоручени положаји решетке и температуре за припрему јела.

10.3 Печење уз равни вентилатор ПЛУС

Користите други положај решетке.

Користите плех за печење.



КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ



(ml)



(°C)



(min)

Колачи / Погачице / Кроасани

100

150 - 180

10 - 20

Фокача

100

200 - 210

10 - 20

Пица

100

230

10 - 20

Земичке

100

200

20 - 25

Хлеб

100

180

35 - 40

Колач од шљива / Пита с јабукама / Земичке са циметом, печене у калулу за колаче

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Користите 150 ml воде, осим ако није другачије наведено.



СМРЗНУТА ГОТОВА ЈЕЛА



(°C)



(min)

Пица

200 - 210

10 - 20

Кроасани

170 - 180

15 - 25



СМРЗНУТА ГОТОВА ЈЕЛА



(°C)



(min)

Лазање, користите 200 ml

180 - 200

35 - 50

Користите 100 ml воде.

Подесите температуру на 110 °C.



РЕГЕНЕРАЦИЈА ХРАНЕ



(min)

Земичке

10 - 20

Хлеб

15 - 25

Фокача

15 - 25

Месо

15 - 25

Тестенина

15 - 25

Пица

15 - 25

Пиринач

15 - 25

Поврће

15 - 25

Користите 200 ml воде.

Користите стаклене посуде за печење.



ПЕЧЕЊЕ



(°C)



(min)

Говеђе печење

200

50 - 60

Пиле

210

60 - 80

Печена свињетина

180

65 - 80

10.4 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

Време печења можете продужити за 10 – 15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.

Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема






потребе да мењате подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.

Плехови у рерни могу да се изобличе током печења. Када се плехови охладе, изобличење ће нестати.

10.5 Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.
Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
Колач је исувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења предвиђено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

10.6 Печење на једном нивоу решетке

 ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИМА		 (°C)	 (min)	
Корица за воћни колач – хрскави колач, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил	170 - 180	10 - 25	2
Корица за воћни колач – смеша за бисквит торту	Печење уз равни вентил	150 - 170	20 - 25	2
Прстенаст колач / Бриош	Печење уз равни вентил	150 - 160	50 - 70	1
Мадера колач / Воћни колачи	Печење уз равни вентил	140 - 160	70 - 90	1
Колач од сира	Класично печење	170 - 190	60 - 90	1

Користите трећи ниво решетке.

Користите функцију: Печење уз равни вентил.





Користите плех за печење.

 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	 (°C)	 (min)
Торта посута мрвицама	150 - 160	20 - 40
Воћни колачи (направљени од квасног теста/ смесе за бисквит тарту), користите дубоки тигањ	150	35 - 55
Воћни колачи направљени од хрскавог колача	160 - 170	40 - 80





Претходно загрејте празну рерну.





Користите функцију: Класично печење.

Користите плех за печење.

 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	 (°C)	 (min)	
Швајцарски ролат	180 - 200	10 - 20	3
Ражани хлеб:	прво: 230	20	1
	затим: 160 - 180	30 - 60	
Колач са бадемима и маслацем / Торте са шећ. глаз.	190 - 210	20 - 30	3
Принцес-крофне / Екле-ри	190 - 210	20 - 35	3
Плетеница / Украшени хлеб	170 - 190	30 - 40	3
Воћни колачи (направљени од квасног теста/ смесе за бисквит тарту), користите дубоки тигањ	170	35 - 55	3
Квасни колачи са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем од ваниле)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен колач	160 - 180	50 - 70	2





Користите трећи ниво решетке.

 КЕКСИ		 (°C)	 (min)
Хрскави кекс	Печење уз равни вентил	150 - 160	10 - 20
Ролнице, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил	160	10 - 25

 КЕКСИ		 (°C)	 (min)
Кекс направљен од смесе за бисквит тарту	Печење уз равни вентил	150 - 160	15 - 20
Лиснато тесто, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил	170 - 180	20 - 30
Кекс направљени од квасног теста	Печење уз равни вентил	150 - 160	20 - 40
Колачи-макарони	Печење уз равни вентил	100 - 120	30 - 50
Пецива направљена од беланаца / Пуслице	Печење уз равни вентил	80 - 100	120 - 150
Ролнице, претходно загрејте празну рерну	Класично печење	190 - 210	10 - 25

10.7 Печење и гратинирана јела





Користите први положај решетке.






		 (°C)	 (min)
Багети преливени топљеним сиром	Печење уз равни вентил	160 - 170	15 - 30
Гратинирано поврће, претходно загрејте празну рерну	Турбо гриловање	160 - 170	15 - 30
Лазане	Класично печење	180 - 200	25 - 40
Рибљи хлепчићи	Класично печење	180 - 200	30 - 60
Пуњено поврће	Печење уз равни вентил	160 - 170	30 - 60
Слатка пецива	Класично печење	180 - 200	40 - 60
Запечена тестенина	Класично печење	180 - 200	45 - 60

10.8 Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентил.

Користите плехове за печење.

 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА	 (°C)	 (min)	 2 положаја
Принцес-крофне / Еклери, претходно загрејте празну рерну	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 КЕКСИ / СИТНИ КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ЗЕМИЧКЕ	 (°C)	 (min)	 2 положаја	 3 положаја
Ролнице	180	20 - 30	1 / 4	-
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Кекс направљен од смесе за бисквит тарту	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Лиснато тесто, претходно загрејте празну рерну	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Кекс направљени од квасног теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Колачи-макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Кекс направљен од беланаца / Пуслице	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Савети за печење

Користите посуђе за печење у рерни које је отпорно на топлоту.

Пеците посно месо покривено (можете да користите алуминијумску фолију).

Пеците велике комаде меса директно у плеху.

Сипајте мало воде у плех да бисте спречили да масноћа која капље изгори.

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

Пеците месо и рибу у великим комадима (1 kg или више).

Ако је препоручен први ниво, ставите храну директно на плех за печење

Преливајте велике комаде меса сопственим соком неколико пута у току печења.

10.10 Печење

Користите први положај решетке.



ГОВЕДИНА



(°C)



(min)

Говеђи рибић	1 - 1,5 kg	Класично печење	230	120 - 150
--------------	------------	-----------------	-----	-----------

Говеђе печење или филе, слабо печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	190 - 200	5 - 6
---	-----------------------	-----------------	-----------	-------

Говеђе печење или филе, средње печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	180 - 190	6 - 8
--	-----------------------	-----------------	-----------	-------

Говеђе печење или филе, добро печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	170 - 180	8 - 10
---	-----------------------	-----------------	-----------	--------



СВИЊЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Плећка / Врат / Шунка у комаду	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
--------------------------------	---------	-----------	----------

Одресци / Ребра	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
-----------------	---------	-----------	---------

Ђуфте	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
-------	----------	-----------	---------

Свињска прокувана коленица	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120
----------------------------	----------	-----------	----------



ТЕЛЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Печена телетина	1	160 - 180	90 - 120
-----------------	---	-----------	----------

Телеће коленице	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150
-----------------	---------	-----------	-----------



ЈАГЊЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Јагњећи бут / Печена јагњетина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Јагњећа леђа

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



МЕСО ДИВЉАЧИ



Користите функцију: Класично печење.



(kg)



(°C)



(min)

Леђа / Зечји бут, претходно загрејте празну рерну

до 1

230

30 - 40

Срнећа леђа

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Срнећа полутка

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ЖИВИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Живина, порције

Свака од 0,2 - 0,25

200 - 220

30 - 50

Пиле, половина

Свака од 0,4 - 0,5

190 - 210

35 - 50

Пиле, млада кокошка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Патка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гуска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Ђурка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Ђурка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)



Користите функцију: Класично печење.



(kg)



(°C)



(min)

Цела риба

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.11 Хрскаво печење са: Функција за пицу



ПИЦА



Користите први положај решетке.



(°C)



(min)

Тартови

180 - 200

40 - 55

Флан од спанаћа

160 - 180

45 - 60

Киш лорен / Швајцарски флан

170 - 190

45 - 55

Колач од сира

140 - 160

60 - 90

Пита с поврћем

160 - 180

50 - 60



ПИЦА



Пре печења загрејте празну рерну.



Користите други положај решетке.



(°C)



(min)

Пица, танка корица, користите дубоки тигањ

200 - 230

15 - 20



ПИЦА



Пре печења загрејте празну рерну.



Користите други положај решетке.



(°C)



(min)

Пица, дебела корица

180 - 200

20 - 30

Хлеб без квасца

230 - 250

10 - 20

Флан од лиснатог теста

160 - 180

45 - 55

Фламкухен

230 - 250

12 - 20

Кнедле

180 - 200

15 - 25

10.12 Грил

Пре печења загрејте празну рерну.

На грилу пеците само танко сечене комаде меса или рибе.

Ставите плех на први положај решетке како би се у њему сакупљала масноћа.



ГРИЛ



Користите функцију: Грил



(°C)



(min)

1. страна



(min)

2. страна



	(°C)	(min) 1. страна	(min) 2. страна	
Говеђе печење	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеђи филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свињски каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телеће печење	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Јагњећа леђа	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цела риба, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Смрзнута храна



ОДМРЗАВАЊЕ



Користите функцију: Печење уз равни вентил.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Пица, замрзнута	200 - 220	15 - 25	2
Пица, америчка, замрзнута	190 - 210	20 - 25	2
Пица, хладна	210 - 230	13 - 25	2
Мини пице, замрзнуте	180 - 200	15 - 30	2
Помфрит, танак	200 - 220	20 - 30	3
Помфрит, дебео	200 - 220	25 - 35	3
Исечен кромпир / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Рендани кромпир	210 - 230	20 - 30	3
Лазање / Канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазање / Канелони, смрзнути	160 - 180	40 - 60	2
Печени сир	170 - 190	20 - 30	3
Пилећа крилица	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Одмрзавање






Скините амбалажу и храну ставите на тањир.

Не покривајте храну јер тиме може да се продужи време одмрзавања.

За велике порције хране, ставите преврнути празан тањир на дно

Користите први положај решетке.

унутрашњости рерне. Ставите храну у дубоку посуду и поставите је на тањир унутар рерне. Ако је неопходно, уколните подршке решетке.

	 (kg)	 (min) Време одмрзавања	 (min) Додатно време одмрзавања	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Окрните када истекне половина времена.
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Окрните када истекне половина времена.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Улупајте павлаку док је још увек делимично замрзнута.
Колач	1.4	60	60	-

10.15 Конзервисање

Користите функцију Загревање одоздо.

Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.

Немојте користити тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.

Користите први положај решетке.

Немојте стављати на плех за печење више од шест тегли од једног литра.



Једнако напуните тегле и затворите их штапалњом.




Тегле не треба да се међусобно додирују.

Сипајте око 1/2 литре воде у плитак плех за печење како би у рерни било довољно влаге.




Када течност у теглама почне да крчка (након отприлике 35 - 60 минута у литарским теглама), зауставите рад рерне или смањите температуру на 100 °C (погледајте табелу).

Подесите температуру на 160 °C - 170 °C.

 МЕКО ВОЋЕ	 (min) Време кувања до крчкања
Јагоде / Боровнице / Малине / Зрели огрозд	35 - 45

 КО-ШТУЊАВО ВОЋЕ	 (min) Време кувања до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °С
---	---	---

Брескве / Дуње / Шљиве 35 - 45 10 - 15

 ПОВРЋЕ	 (min) Време кувања до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °С
--	---	---

Шаргарепа 50 - 60 5 - 10

Краставци 50 - 60 -

Туршија 50 - 60 5 - 10

Келераба / Грашак / Шпаргла 50 - 60 15 - 20

10.16 Сушење - Печење уз равни вентил

Прекријте послужавнике замашћеним папиром или папиром за печење.

За боље резултате, искључите рерну на пола сушења, отворите врата и оставите

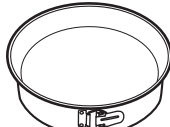
10.17 Печење уз влажност - препоручени прибор

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



Плех за пицу

Таман, нерелектујући
Пречник 28 см



Посуда за печење

Таман, нерелектујући
Пречник 26 см



Мала посуда за печење

Керамички
Пречник 8 см,
висина 5 см






Плех за флан

Таман, нерелектујући
Пречник 28 см

да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

 ПОВРЋЕ	 (°С)	 (ч)
---	--	---

Пасуљ 60-70 6-8


Паприке 60-70 5-6

Поврће за супу 60-70 5-6

Печурке 50-60 6-8

Зачинско биље 40-50 2-3

Подесите температуру на 60-70 °С.

 ВОЋЕ	 (ч)
---	---

Шљиве 8-10






Кајсије 8-10

Кришке јабуке 6-8

Крушке 6-9

10.18 Печење уз влажност






За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (МИН)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	190	3	45 - 55
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	190	2	45 - 50
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	55 - 60
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	40 - 50
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	190	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	190	3	35 - 45
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	40 - 50
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	35 - 45
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	35 - 45
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 45
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	45 - 55
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	190	3	40 - 50

10.19 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима






		 °C	 МИН	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Класично печење	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Класично печење	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Класично печење	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс

Користите трећи ниво решетке.

		 °C	 МИН
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Класично печење	170	20 - 30





Печење на више нивоа – кекс

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

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

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

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

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

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

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

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

11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1

Корак 2

Корак 3

Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.

Оставите да сирће раствори на слаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.

Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

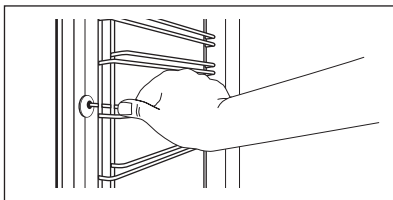
За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.

11.3 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

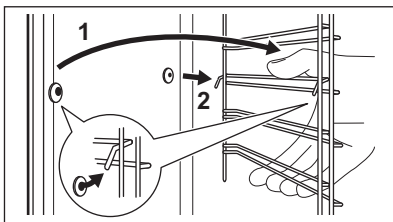
Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Корак 2 Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



Корак 3 Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.




Корак 4 Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



11.4 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

Корак 1 Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 200 ml.

Корак 2 Подесите функцију:  .
Притисните: .

Корак 3 Подесите температуру на 90°C.

Корак 4 Оставите да пећница ради 30 мин.

Корак 5 Искључите рерну.

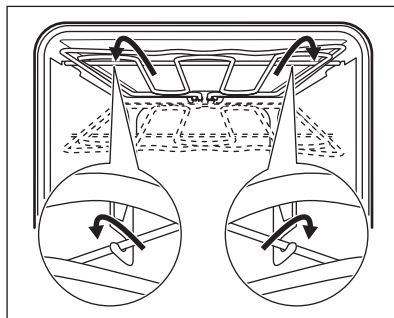
Корак 6 Сачекајте да се пећница охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

11.5 Како да извадите: Грил

 **УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од опекотина.

- Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади да бисте је очистили. Уклоните подршку полица.
- Корак 2** Ухватите грил за крајеве. Повуците га супротно од притиска опруге ван два држача. Грил се савија надоле.
- Корак 3** Очистите горњи део рерне топлом водом са благим детерџентом помоћу мекане крпе. Оставите да се осуши.
- Корак 4** Уградња грила врши се обрнутим редоследом.



- Корак 5** Поставите подршку за решетке.

11.6 Како да уклоните и монтирате: Врата

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

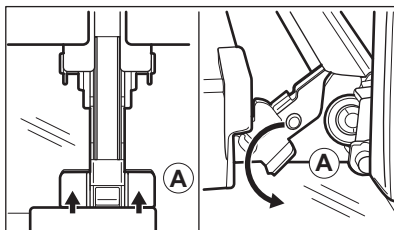
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

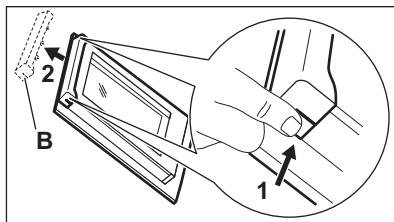
⚠ ОПРЕЗ

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

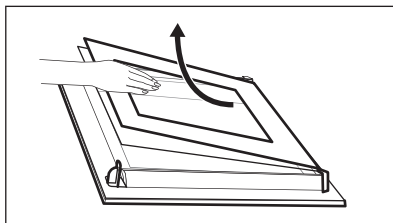
- Корак 1** Отворите врата до краја.
- Корак 2** Подигните и притисните стезне полуке (А) на обема шаркама врата.



- Корак 3** Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крулу на стабилној површини са спољном страном окренутом надолу.
- Корак 4** Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.
- Корак 5** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
- Корак 6** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извучите нагоре из вођице.



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



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

Корак 9 Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

11.7 Како да замените: Лампица

УПОЗОРЕЊЕ!

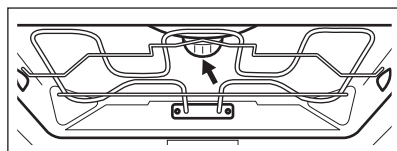
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

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

Горња сијалица

Корак 1 Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



Корак 2 Очистите стаклени поклопац.

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

Корак 4 Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

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

Проблем	Проверите...
Пећница се не загрева.	Осигурач је прегорео.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

Проблем	Проверите...
Незадовољавајући учинак функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС .	Испунили сте удубљење у унутрашњости рерне водом.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означању енергетске ефикасности

Назив добављача	AEG
Идентификација модела	BES351110M 944187805
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.99kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	71l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	34.0kg

13.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дужи од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


Одржавање хране топлотом


Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroка.

Печење уз влажност

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	432
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	433
3. POPIS VÝROBKU.....	436
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	437
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	438
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	438
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	440
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	441
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	443
10. TIPY A RADY.....	443
11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	457
12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	461
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	461
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	462

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
 - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
 - **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
 - **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
 - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
 - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
 - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
 - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť!
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Vnútorne osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v

domácich spotrebičov, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia

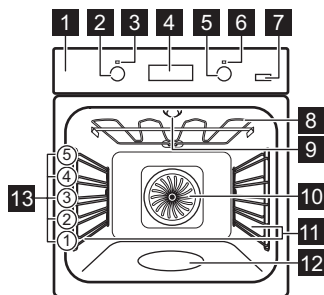
⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

3. POPIS VÝROBKU

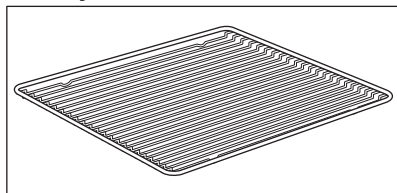
3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Lampa napájania / symbol
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ/symbol teploty
- 7 Para Plus
- 8 Ohrevný prvok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 12 Priehlbina dutiny – Nádoba na čistenie vodou
- 13 Úrovne roštu v rúre

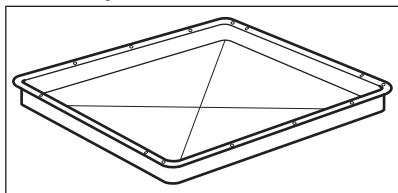
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



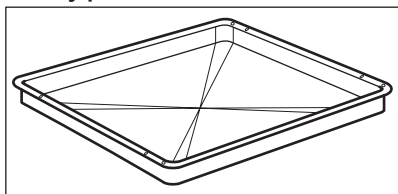
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

Plech na pečenie



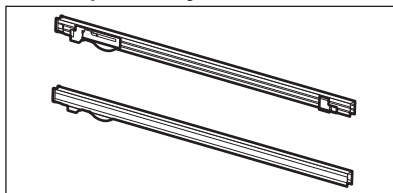
Pre koláče a piškótové koláče.

Hlboký pekáč



Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

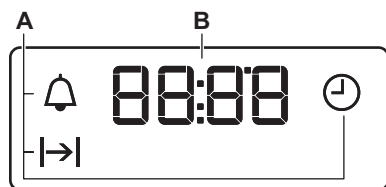
4.1 Zasúvacie ovládače

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

4.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⊖	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.
🔔	Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

4.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Pred prvým použitím

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



Krok č. 1




Krok č. 2



Krok č. 3




Nastavte hodiny

1.  – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

Rúru vyčistíte

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a príslušenstvo vyčistíte len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

Prázdnu rúru predhrejte

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  .
Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

- Krok č. 1** Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.
- Krok č. 2** Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..
- Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vypli rúru.

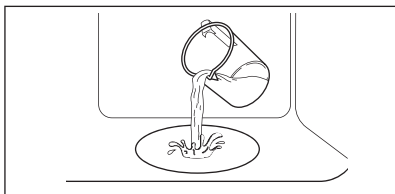
6.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS




VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Krok č. 1** Skontrolujte, či je rúra studená.

- Krok č. 2** Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.
 ⓘ Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenaplnajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.




- Krok č. 3** Nastavte funkciu:  
 Stlačte tlačidlo: . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS.

- Krok č. 4** Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.

- Krok č. 5** Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

- Krok č. 6** Vložte jedlo do rúry.
 Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.
 Počas s varenia neotvárajte dvierka.

- Krok č. 7** rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
 – stlačte, ak chcete vypnúť rúru. Ukazovateľ zhasne.

- Krok č. 8** Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dvierka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popálenie.

- Krok č. 9** Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbny dutiny rúry.

6.3 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu Aplikácia

0

Rúra je vypnutá.

Poloha Vyp.



Na zapnutie osvetlenia.

Osvetlenie rúry



Teplovzdušné Pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS / Čistenie vodou

Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie.

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.

Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.

Funkcia ohrevu Aplikácia



Pizza

Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.



Tradičné varenie

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.



Dolný ohrev

Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.



Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.



Vlhké pečenie

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhké pečenie.

Funkcia ohrevu Aplikácia



Gril

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.



Turbo grilovanie

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.



Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 60 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

6.4 Poznámky k funkcii: Vlhké pečenie

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti




a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

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

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

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Časové funkcie

Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Doba trvania	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



Ako nastaviť: Presný čas


Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

+, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat a hodiny budú zobrazovať čas.

Zmena: Presný čas





Krok č. 1  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikať.

Krok č. 2 ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.
Príbližne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

Ako nastaviť: Doba trvania

Krok č. 1 Nastavte funkciu a teplotu rúry.

Krok č. 2 Opakovane stlačte .  – začne blikať.



Krok č. 3 ,  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.
Na displeji sa zobrazí: .
 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 5 Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

Ako nastaviť: Časomer

Krok č. 1 Opakovane stlačte .  – začne blikať.


Krok č. 2 ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.
Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.
Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

Krok č. 3 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 4 Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie

Krok č. 1  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.

Krok č. 2 Stlačte a podržte tlačidlo: .
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

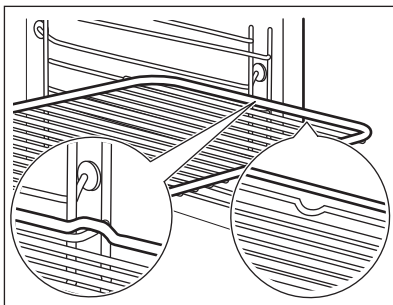
8.1 Vloženie príslušenstva

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

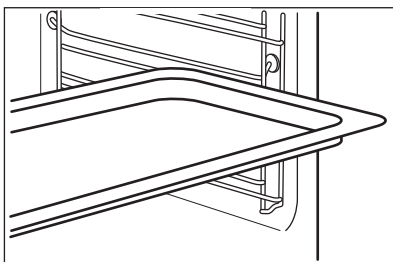
Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.

**Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.

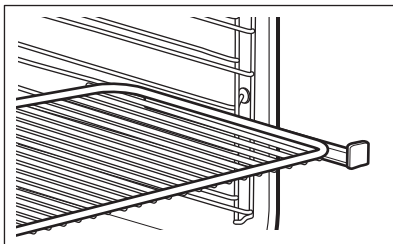
**8.2 Používanie teleskopických líšt**

Teleskopické líšty namažte.

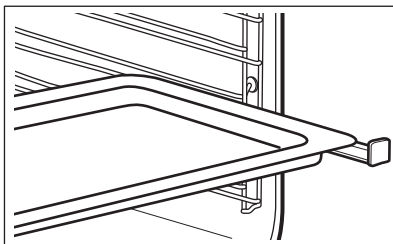
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické líšty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

Drôtený rošt položte na teleskopické líšty.

**Hlboký pekáč:**

Hlboký pekáč položte na teleskopické líšty.



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch

spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

10.2 Vnútoraná strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

- čísla úrovni roštov.

- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre pokrmy.

10.3 Teplovzdušné pečenie PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite plech na pečenie.



KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO



(ml)



(°C)



(min)

Sušienky / Čajové pečivo / Croissanty

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210

10 - 20

Pizza

100

230

10 - 20

Chlieb/pečivo

100

200

20 - 25

Chlieb

100

180

35 - 40

Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škoricové rožky, pečené vo forme na koláče

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Pridajte 150 ml vody, ak nie je uvedené inak.



MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLÁ



(°C)



(min)

Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, pridajte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.



REGENERÁCIA JEDLA



(min)

Chlieb/pečivo	10 - 20
Chlieb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mäso	15 - 25
Cestoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryža	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.



PEČENIE MÄSA



(°C)



(min)

Hovädzie pečené	200	50 - 60
Kurča	210	60 - 80
Bravčové pečené	180	65 - 80

10.4 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohnedá. Ak sa






vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechý znova vychladnú, deformácia zmizne.

10.5 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.




10.6 Pečenie na jednej úrovni




 PEČENIE VO FORMÁCH		 (°C)	 (min)	
Korpus z krehkého cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira / Biskupský chlebiček	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč cheesecake	Tradičné varenie	170 - 190	60 - 90	1

Použite tretiu úroveň v rúre.

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

Použite plech na pečenie.





 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)
Suché koláče posypané mrveničkou	150 - 160	20 - 40

 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)
Ovocné koláče (z kysnutého/piškútového cesta), použijete hlboký pekáč	150	35 - 55
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80





Prázdnu rúru predhrejte.





Použite funkciu: Tradičné varenie.

Použite plech na pečenie.

 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)	
Piškútová roláda	180 - 200	10 - 20	3
Ražný chlieb:	najprv: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč	190 - 210	20 - 30	3
Koláče so šlaháčkou / Veterníky	190 - 210	20 - 35	3
Pletenec / Veniec z kysnutého cesta	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškútového cesta), použijete hlboký pekáč	170	35 - 55	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180	40 - 80	3
Vianočná štóla	160 - 180	50 - 70	2





Použite tretiu úroveň v rúre.

 SUŠIENKY		 (°C)	 (min)
Sušienky z krehkého cesta	Tepl vzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20
Pečivo, predhrejte prázdnu rúru	Tepl vzdušné Pečenie	160	10 - 25
Sušienky z piškútového cesta	Tepl vzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20
Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru	Tepl vzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30

 SUŠIENKY		 (°C)	 (min)
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40
Mandľové sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z bielka / Penové pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150
Pečivo, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné varenie	190 - 210	10 - 25

10.7 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov





Použite prvú úroveň v rúre.





		 (°C)	 (min)
Bagety s roztopeným syrom navrchu	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30
Gratinovaná zelenina, predhrejte prázdnu rúru	Turbo grilovanie	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Tradičné varenie	180 - 200	25 - 40
Zapečené ryby	Tradičné varenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60
Sladké zapekané pokrmy	Tradičné varenie	180 - 200	40 - 60
Cestovinový nákyp	Tradičné varenie	180 - 200	45 - 60

10.8 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

Použite plechy na pečenie.

 KOLÁČE/ PEČIVO	 (°C)	 (min)	 2 úrovne
Koláče so šľahačkou / Vetrníky, predhrejte prázdnu rúru	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s mrvičkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SUŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY	 (°C)	 (min)		
			2 úrovne	3 úrovne
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z bielka / Penové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúry.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.

Mäso a rybu pečte vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).

Ak sa odporúča prvá úroveň, položte jedlo priamo na plech na pečenie

Kusy mäsa niekoľkokrát podajte počas pečenia vlastnou šťavou.

10.10 Pečenie mäsa

Použite prvú úroveň v rúre.



HOVÁDZIE



(°C)

(min)

Dusené mäso	1 – 1,5 kg	Tradičné varenie	230	120 - 150
Hovädzie pečené alebo filety, neprepečené, predhrejte prázdnu rúru	na cm hrúbky	Turbo grilovanie	190 - 200	5 - 6
Hovädzie pečené alebo filety, stredne prepečené, predhrejte prázdnu rúru	na cm hrúbky	Turbo grilovanie	180 - 190	6 - 8



HOVÁDZIE



(°C)



(min)

Hovädzie pečené alebo filety, prepečené, predhrejte prázdnu rúru

na cm hrúbky

Turbo grilovanie

170 - 180

8 - 10



BRAVČOVÉ



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Plece / Krkovička / Stehno

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Kotlety / Rebierko

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Fašírka

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Bravčové koleno, predvarené

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



TEĽACIE



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Pečené teľacie

1

160 - 180

90 - 120

Teľacie koleno

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



JAHŇACIE



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Jahňacie stehno / Pečené jahňacie

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Jahňací chrbát

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ZVERINA



Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.



(kg)



(°C)



(min)

Chrbát / Zajačie stehno, predhrejte prázdnu rúru

do 1

230

30 - 40

Srnčí chrbát

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Srnčie stehno

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



HYDINA



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Porciovaná hydina

0,2 – 0,25 každá

200 - 220

30 - 50

Kurča, polovica

0,4 – 0,5 každá

190 - 210

35 - 50

Kurča, krmne

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Kačka

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Hus

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Morka

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Morka

4 - 6

140 - 160

150 - 240



RYBA (V PARE)



Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.



(kg)



(°C)



(min)

Celá ryba

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.11 Chrumkavé pečenie s: Pizza



PIZZA



Použite prvú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Tortičky

180 - 200 40 - 55

Špenátový obložený koláč

160 - 180 45 - 60

Slaný lotrinský koláč / Švajčiarsky obložený koláč

170 - 190 45 - 55

Tvarohový koláč cheesecake

140 - 160 60 - 90

Zeleninový koláč

160 - 180 50 - 60



PIZZA



Pred pečením prázdnu rúru predhrej-
te.



Použite druhú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Pizza, tenká,
použite hlboký
pekáč

200 - 230

15 - 20



PIZZA



Pred pečením prázdnu rúru predhrej-
te.



Použite druhú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Pizza, hrubá

180 - 200

20 - 30

Nekysnutý
chlieb

230 - 250

10 - 20

Obložený koláč
z listkového ce-
sta

160 - 180

45 - 55

Obložený koláč

230 - 250

12 - 20

Ruské knedle

180 - 200

15 - 25

10.12 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrej-
te.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na
zachytávanie tuku.



GRIL



Túto funkciu používajte: Gril



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



	(°C)	(min) 1. strana	(min) 2. strana	
Hovädzie pečené	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčové karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teľacie karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba 0,5 kg – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Mrazené pokrmy



ODMRAZOVANIE



Túto funkciu používajte: Teplovzdušné Pečenie.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké zemiaky / Americké zemiaky, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3



ODMRAZOVANIE



Túto funkciu používajte: Teplovzdušné Pečenie.



(°C)



(min)



Kuracie krídla

190 - 210

20 - 30

2

10.14 Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

Pri veľkých porciách jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier otočený nadol.

Použite prvú úroveň v rúre.

Jedlo vložte do hlbkej nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.



(kg)



(min)

Čas rozmrazovania



(min)

Další čas rozmrazovania



Kurča

1

100 - 140

20 - 30

Po uplynutí polovice času obráťte.

Mäso

1

100 - 140

20 - 30

Po uplynutí polovice času obráťte.

Pstruh

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Jahody

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Maslo

0.25

30 - 40

10 - 15

-

Smotana

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.

Torta

1.4

60

60

-

10.15 Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.



Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).


Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

	MÄKKÉ OVO- CIE		(min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky
--	---------------------------	---	--

Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše 35 - 45

	KÔST- KOVÉ OVO- CIE		(min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky		(min) Ďalšie varenie pri 100 °C
--	------------------------------------	---	--	---	------------------------------------

Broskyne / Dule / Slivky 35 - 45 10 - 15

	ZELE- NINA		(min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky		(min) Ďalšie varenie pri 100 °C
--	-----------------------	---	--	---	------------------------------------

Mrkva 50 - 60 5 - 10

Uhorky 50 - 60 -

Nakladaná miešaná zelenina 50 - 60 5 - 10

Kaleráb / Hrášok / Špargľa 50 - 60 15 - 20




10.16 Sušenie - Teplovzdušné Pečenie

Plechky pokryte papierom odolným voči masnote alebo papierom na pečenie.



Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dverka a nechajte ju vychladnúť na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.

Na 1 plech použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

	ZELENINA		(°C)		(h)
Fazuľa		60 - 70		6 - 8	
Paprika		60 - 70		5 - 6	
Polievková zelenina		60 - 70		5 - 6	
Huby		50 - 60		6 - 8	
Bylinky		40 - 50		2 - 3	

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

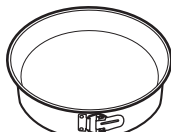
	OVOCIE		(h)
Slivky		8 - 10	
Marhule		8 - 10	
Jablká na plátky		6 - 8	
Hrušky		6 - 9	

10.17 Vlhké pečenie – odporúčané príslušenstvo

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



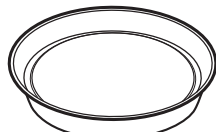
Forma na pizzu

Tmavá, matná
priemer 28 cm

Forma na pečenie

Tmavá, matná
priemer 26 cm

Nádoby na suflé






Keramická
8 cm priemer, 5
cm výška






Forma na korpus

Tmavá, matná
priemer 28 cm

10.18 Vlhké pečenie

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






		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	45 - 55
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	190	2	45 - 50
Píškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	55 - 60
Píškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	40 - 50
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	35 - 45
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	40 - 50
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	35 - 45
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	35 - 45

		 (° C)		 (min)
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 45
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	45 - 55
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	190	3	40 - 50

10.19 Informácie pre skúšobné ústavy





Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách






		 °C	 min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné varenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné varenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné varenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótový koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

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





Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

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

Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

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

11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

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

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

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

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



Príslušenstvo

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

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

11.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1

Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.

Krok č. 2

Počkajte 30 minút, kým ocot nepustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.

Krok č. 3

Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.

Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

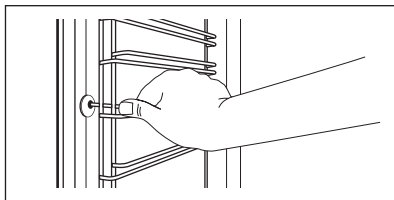
Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Krok č. 2

Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.

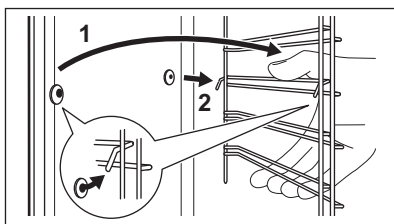


Krok č. 3

Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

Krok č. 4

Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



11.4 Spôsob používania: Čistenie vodou

Tento postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

Krok č. 1

Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml.

Krok č. 2

Nastavte funkciu:  .

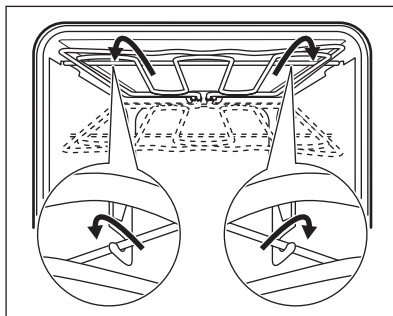
Stlačte tlačidlo: .

- Krok č. 3** Teplotu nastavte na 90 °C.
- Krok č. 4** Rúru nechajte spustenú 30 minút.
- Krok č. 5** Vypnite rúru.
- Krok č. 6** Počkajte, kým nebude rúra studená. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

11.5 Vybratie: Gril

VAROVANIE!
Hrozí riziko popálenia.

- Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne, aby ste ju vyčistili. Vyberte zasúvacie lišty.
- Krok č. 2** Uchopte okraje grilu. Potiahnite dopredu proti tlaku pružiny a smerom von z dvoch držiakov. Gril sa sklopí.
- Krok č. 3** Strop rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom. Nechajte vyschnúť.
- Krok č. 4** Pri inštalácii grilu zvoľte opačný postup.



- Krok č. 5** Nainštalujte zasúvacie lišty.

11.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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

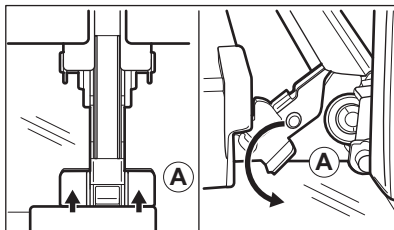
VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

UPOZORNENIE!

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

- Krok č. 1** Dvierka úplne otvorte.
- Krok č. 2** Nadvihnite a sťahte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.

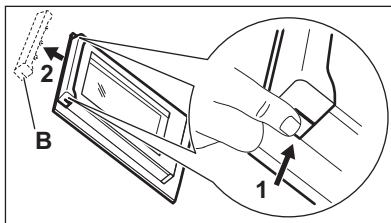


- Krok č. 3** Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

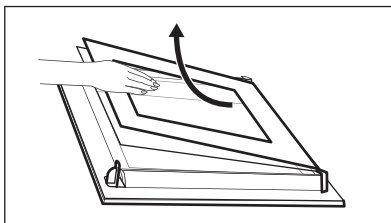
Krok č. 4 Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

Krok č. 5 Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

Krok č. 6 Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



Krok č. 7 Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.



Krok č. 8 Po čistení zvolte opačný postup.

Krok č. 9 Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

11.7 Výmena: Osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

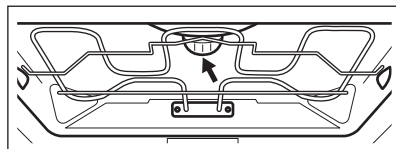
Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2 Vyčistíte sklenený kryt.

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

12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

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

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.

Problém	Skontrolujte, či...
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.
Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplo-vzdušné pečenie PLUS .	Priehlbinu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BES351110M 944187805
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.81kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1

Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	34.0kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

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

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


Uchovanie teploty jedla


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

Vlhké pečenie

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.aeg.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registeraeg.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:


www.aeg.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	464
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	465
3. OPIS IZDELKA.....	468
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	469
5. PRED PRVO UPORABO.....	469
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	470
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	472
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	473
9. DODATNE FUNKCIJE.....	474
10. NAMIGI IN NASVETI.....	474
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	488
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	492
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	493
14. SKRB ZA OKOLJE.....	494

1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.

- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.

- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtne delo naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtne delo naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave

OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.

- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja in vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.

- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Notranja osvetlitev

OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.7 Odlaganje

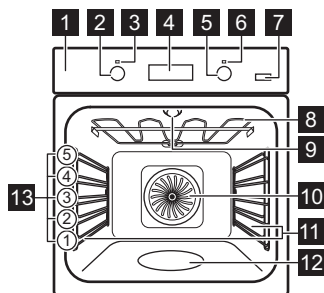
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

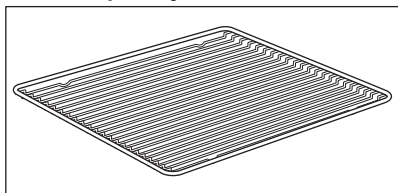
3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/simbol delovanja
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Dodatna para
- 8 Grelnik
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Nosilec police, snemljiv
- 12 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
- 13 Položaji polic

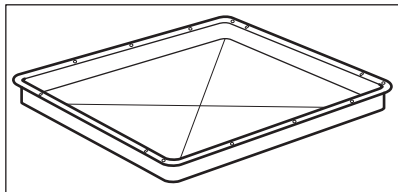
3.2 Pripomočki

Mreža za pečenje



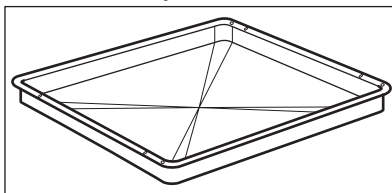
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.

Pekač za pecivo



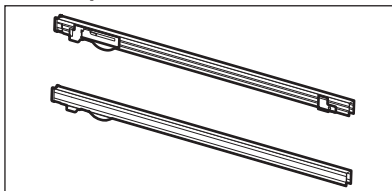
Za pecivo in biskvit.

Posoda za žar/pekač



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

Teleskopska vodila





Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

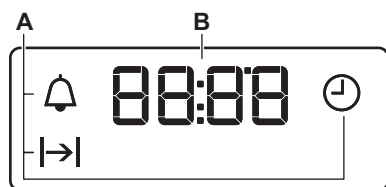
4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

4.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavitev časa.
	Za nastavitev časovne funkcije.
+	Za nastavitev časa.
	Za vklop in izklop funkcije Vroči zrak PLUS.

4.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.



1. korak

Nastavitev ure






2. korak

Očistite pečico.



3. korak

Predhodno ogrejte prazno pečico.

- | | | |
|---|--|--|
| <p>1. +, - – pritisnite za nastavitve časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.</p> | <p>1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.</p> <p>2. Pečico in pripomočke čistite le s krpo iz mikrovlačen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.</p> | <p>1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 1 ura.</p> <p>2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  .
Čas: 15 minut.</p> |
|---|--|--|

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.


6.1 Nastavitev: Funkcija pečice

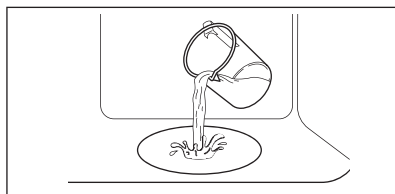
- | | |
|------------------|---|
| 1. korak: | Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice. |
| 2. korak: | Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature. |
| 3. korak: | Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico. |

6.2 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS


OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- | | |
|-----------------|--|
| 1. korak | Prepričajte se, da je pečica hladna. |
| 2. korak | Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.
 V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča. |










- | | |
|-----------------|--|
| 3. korak | Nastavite funkcijo:   .
Pritisnite:  . Zasveti indikator. Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS. |
|-----------------|--|




- | | |
|-----------------|---|
| 4. korak | Obrnite upravljalni gumb za nastavitev temperature, da nastavite temperaturo. |
| 5. korak | Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlogo. |
| 6. korak | Postavite hrano v pečico.
Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.
Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice. |
| 7. korak | Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.
 – pritisnite za izklop pečice. Indikator ugasne. |

8. korak Po koncu izvajanja funkcije vrata previdno odprite. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

9. korak Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

6.3 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Položaj izklopa	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči.
 Vroči zrak / Vroči zrak PLUS / Čiščenje z vodo	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj. Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivost skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Čiščenju z vodo
 Funkcija pice	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vlažne jedi	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažne jedi.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 60 °C samodejno ugasne.

6.4 Opombe: Vlažne jedi




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

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

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


7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za nastavev, spreminjanje ali preverjanje časa.
 Trajanje	Za nastavev trajanja delovanja pečice.
 Odštevalna ura	Za nastavev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

7.2 Nastavev: Časovne funkcije

Nastavev: Ura

 – utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

+, **-** – pritisnite za nastavev časa.
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Sprememba: Ura



1. korak  – ponavljajoče pritisnite za spremembo časa.  – začne utripati.

2. korak **+**, **-** – pritisnite za nastavev časa.
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Nastavev: Trajanje

1. korak Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.



2. korak  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

3. korak **+**, **-** – pritisnite za nastavev trajanja.
Na prikazovalniku se prikaže: 
 – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

5. korak Obrnite gume v položaj za izklop.

Nastavev: Odštevalna ura

1. korak  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

Nastavitev: Odštevalna ura

2. korak **+**, **-** – pritisnite za nastavitev časa.
Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.
Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.

3. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

4. korak Obrnite gumb v položaj za izklop.

Preklic: Časovne funkcije

1. korak  – pritisnite, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

2. korak Pritisnite in držite: **-**.
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

8. UPORABA DODATNE OPREME

OPOZORILO!

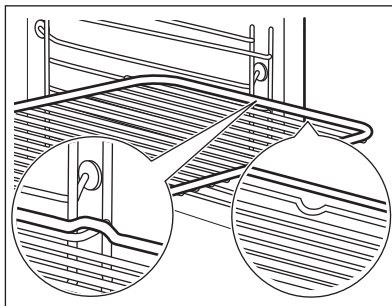
Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vstavljanje opreme

Mala zarezna na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

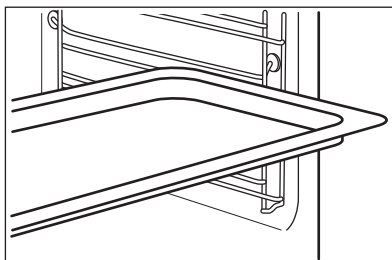
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk.



Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



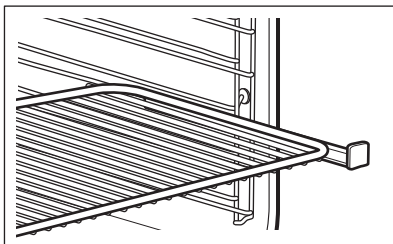
8.2 Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopskih vodil ne oljite.

Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

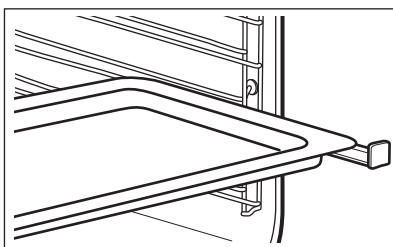
Mreža za pečenje:

Mrežo postavite na teleskopski vodili.



Globok pekač:

Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine

naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnih so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

10.2 Notranja stran vrat

Na notranji strani vrat se nahajajo:





- številke položajev rešetk.

- informacije o funkcijah pečice, priporočenih položajih rešetke in temperaturah za jedi.




10.3 Vroči zrak PLUS

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite pekač.



 TORTE/PECIVO/KRUHKI	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Piškotki / Čajni kolački / Rogljjički	100	150 - 180	10 - 20
Fokača	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Žemlje	100	200	20 - 25
Kruh	100	180	35 - 40
Slivovo pecivo / Jabolčna pita / Cimetovi zvitki, pečeni v tortnem modelu	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Dodajte 150 ml vode, če ni navedeno drugače.

 ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI	 (°C)	 (min.)
Pica	200 - 210	10 - 20
Rogljjički	170 - 180	15 - 25
Lazanja, dodajte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Dodajte 100 ml vode.

Nastavite temperaturo na 110 °C.

 REGENERACIJA ŽIVIL	 (min.)
Žemlje	10 - 20
Kruh	15 - 25
Fokača	15 - 25
Meso	15 - 25
Testenine	15 - 25
Pica	15 - 25



REGENERACIJA ŽIVIL



(min.)

Riž	15 - 25
Zelenjava	15 - 25

Dodajte 200 ml vode.

Uporabite stekleno posodo za peko.



PEČENJE



(°C)



(min.)

Goveja pečenka	200	50 - 60
Piščanec	210	60 - 80
Pečena svinjina	180	65 - 80

10.4 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

Čas pečenja lahko podaljšate za 10–15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če






pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

Pečaki v pečici se med pečenjem lahko ukrivijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnaajo.

10.5 Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice.
	Predolg čas pečenja.	Naslednjič nastavite krajši čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno speknel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
	Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno.	Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču.
Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice.




10.6 Peka na enem nivoju

 PEKA V MODELIH		 (°C)	 (min.)	
Testo za kolač – krhko testo, pred- hodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	170 - 180	10 - 25	2
Testo za kolač – umešano testo	Vroči zrak	150 - 170	20 - 25	2
Šarkelj / Brioš	Vroči zrak	150 - 160	50 - 70	1
Peščeni kolač / Angleški sadni ko- lači	Vroči zrak	140 - 160	70 - 90	1
Skutna torta	Gretje zgoraj/spodaj	170 - 190	60 - 90	1

Uporabite tretji položaj rešetk.

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.





Uporabite pekač.





 TORTE/PECIVO/KRUHKI	 (°C)	 (min.)
Pecivo z drobljencem	150 - 160	20 - 40
Sadni kolači (iz kvašenega/umešanega testa), upo- rabite globok pekač.	150	35 - 55
Sadni kolači iz krhkega testa	160 - 170	40 - 80

Predhodno ogrejte prazno pečico.





Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.

Uporabite pekač.

 TORTE/ PECIVO/KRUHKI	 (°C)	 (min.)	
Rulada	180 - 200	10 - 20	3
Rženi Kruh:	najprej: 230	20	1
	potem: 160 - 180	30 - 60	
Maslen mandljev kolač / Sladko pecivo	190 - 210	20 - 30	3
Princeskine krofi / Ekler	190 - 210	20 - 35	3





 TORTE/ PECIVO/KRUHKI	 (°C)	 (min.)	
Pletenica / Pleten kolač	170 - 190	30 - 40	3
Sadni kolači (iz kvašene- ga/umešanega testa), uporabite globok pekač.	170	35 - 55	3
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	160 - 180	40 - 80	3
Božični kruh	160 - 180	50 - 70	2





Uporabite tretji položaj rešetk.

 KEKSI		 (°C)	 (min.)
Piščoti iz krhkega testa	Vroči zrak	150 - 160	10 - 20
Žemlje, predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	160	10 - 25
Piščoti iz umešanega testa	Vroči zrak	150 - 160	15 - 20
Pecivo iz listnatega testa, predhodno ogrejte prazno pe- čico	Vroči zrak	170 - 180	20 - 30
Piščoti iz kvašenega testa	Vroči zrak	150 - 160	20 - 40
Makaroni	Vroči zrak	100 - 120	30 - 50
Pecivo iz beljakov / Beljakovi poljubčki	Vroči zrak	80 - 100	120 - 150
Žemlje, predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	190 - 210	10 - 25

10.7 Narastki in gratinirane jedi

Uporabite prvi položaj rešetk.





		 (°C)	 (min.)
Francoske štručke, obložene s stopljenim sirom	Vroči zrak	160 - 170	15 - 30
Gratinirana zelenjava, pred- hodno ogrejte prazno pečico	Infra pečenje	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	25 - 40






		 (°C)	 (min.)
Ribji narastek	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	30 - 60
Polnjena zelenjava	Vroči zrak	160 - 170	30 - 60
Drobno kvašeno pecivo	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	40 - 60
Narastek s testeninami	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	45 - 60

10.8 Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

Uporabite pekače.

 TORTE/ PECIVO	 (°C)	 (min.)	 2 položaja
Princeskini krofi / Ekler, predhodno ogrejte prazno pečico	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suh drobljenec	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 PIŠKO- TI/MAJHNE TOR- TICE/PECIVO/ RULADE	 (°C)	 (min.)	 2 položaja	 3 položaji
Žemlje	180	20 - 30	1 / 4	-
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Piškoti iz umešane- ga testa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pecivo iz listnatega testa, predhodno ogrejte prazno peči- co	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Piškoti iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makaroni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Piškoti iz beljakov / Beljakovi poljubčki	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

Velike kose mesa pecite neposredno na pekaču.

V pekač nalijte nekaj vode, da se maščobne kapljice ne prižgejo.

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.







Meso in ribe pecite v večjih kosih (1 kg ali več).







Če je predlagana prva višina, potem položite živila neposredno na pekač

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

10.10 Pečenje mesa

Uporabite prvi položaj rešetk.

 GOVEDINA				
			 (°C)	 (min.)
Dušeno meso	1 - 1,5 kg	Gretje zgoraj/spodaj	230	120 - 150
Goveja pečenka ali file, manj pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	na cm debeline	Infra pečenje	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	na cm debeline	Infra pečenje	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	na cm debeline	Infra pečenje	170 - 180	8 - 10

 SVINJINA				
 Uporabite funkcijo: Infra pečenje.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Pleče / Vrat / Šunka	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Kotleti / Rebrca	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	
Mesna štruca	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Svinjska krača, predkuhana	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	



TELETINA



Uporabite funkcijo: Infra pečenje.



(kg)



(°C)



(min.)

Telečja pečenka

1

160 - 180

90 - 120

Telečja krača

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



JAGNJETINA



Uporabite funkcijo: Infra pečenje.



(kg)



(°C)



(min.)

Jagnječje stegno / Pečena jagnjetina

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jagnječji hrbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



DIVJAČINA



Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.



(kg)



(°C)



(min.)

Hrbet / Zajčje stegno, predhodno ogrejte prazno pečico

do 1

230

30 - 40

Divjačinski hrbet

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Divjačinsko bedro

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



PERUTNINA



Uporabite funkcijo: Infra pečenje.



(kg)



(°C)



(min.)

Porcije perutnine	0,2 - 0,25 vsaka	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240



RIBA (DUŠENA)



Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.



(kg)



(°C)



(min.)

Cela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
-----------	---------	-----------	---------

10.11 Hrustljivo pecivo s: Funkcija pice



PIZZA



Uporabite prvi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Tarti	180 - 200	40 - 55
Flan s špinačo	160 - 180	45 - 60
Lorenski kiš / Švicarski flan	170 - 190	45 - 55



PIZZA



Uporabite prvi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Skutna torta	140 - 160	60 - 90
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.



Uporabite drugi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Pizza, tanko testo, uporabite globok pekač.	200 - 230	15 - 20
---	-----------	---------

Pizza, debelo testo	180 - 200	20 - 30
---------------------	-----------	---------

Nevzhajan Kruh	230 - 250	10 - 20
----------------	-----------	---------

Flan s pecivom iz listnatega testa	160 - 180	45 - 55
------------------------------------	-----------	---------



PIZZA



Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.



Uporabite drugi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Alzaška plamenjača	230 - 250	12 - 20
--------------------	-----------	---------

Ruski pirogi	180 - 200	15 - 25
--------------	-----------	---------

10.12 Žar

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Pecite samo tanke kose mesa ali ribe.

Postavite pekač na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe.



ŽAR



Uporabite funkcijo: Žar



(°C)

(min.)
1. stran(min.)
2. stran

Goveja pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveji file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska ledvena pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telečja ledvena pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jagnječji hrbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cela riba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Zamrznjene jedi



ODTALJEVANJE



Uporabite funkcijo: Vroči zrak.



(°C)



(min.)



	(°C)	(min.)	
Pizza, zamrznjena	200 - 220	15 - 25	2
Pizza, debela-zamrznjena	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, ohlajena	210 - 230	13 - 25	2
Koščki pizze, zamrznjeni	180 - 200	15 - 30	2
Ocvrti krompir, tanek	200 - 220	20 - 30	3
Ocvrti krompir, debel	200 - 220	25 - 35	3
Pečeni krompir v oblicah / Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Pražen krompir	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, sveži	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni	160 - 180	40 - 60	2
Pečen sir	170 - 190	20 - 30	3
Piščancje perutničke	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Odtaljevanje

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.

Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Pri večjih porcijah hrane na dno pečice postavite obrnjen prazen krožnik. Hrano položite v globoko posodo, to pa postavite na krožnik v pečici. Po potrebi odstranite nosilce rešetk.



(kg)



(min.)

Čas odtaljevanja








(min.)

Dodatni čas odtaljevanja



	(kg)	(min.) Čas odtaljevanja	(min.) Dodatni čas odtaljevanja	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	 (kg)	 (min.) Čas odtaljevanja	 (min.) Dodatni čas odtaljevanja	
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Biskvitni kolač	1.4	60	60	-

10.15 Ohranjanje

Uporabite funkcijo Gretje spodaj.

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.



Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.




Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.




V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Nastavite temperaturo na 160 - 170 °C.

 MEHKO SADJE	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja
Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje	35 - 45

 PEČAKO IN KOŠČIČASTO SAJDJE	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja	 (min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Breskve / Kutina / Slive	35 - 45	10 - 15

 ZELENJAVA	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja	 (min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Korenje	50 - 60	5 - 10
Kumare	50 - 60	-
Vložene kisle kumarice	50 - 60	5 - 10
Koleraba / Grah / Beluši	50 - 60	15 - 20




10.16 Dehidriranje - Vroči zrak

Pekače prekrijte s papirjem, obstojnim proti maščobi ali pergamentnim papirjem za peko.



Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vratca in pustite, da se eno noč hladi, da se sušenje zaključi.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

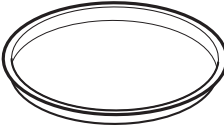
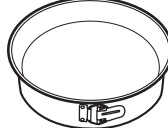


 ZELENJAVA	 (°C)	 (h)
Fižol	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Jušna zelenjava	60–70	5–6
Gobe	50–60	6–8
Zelišča	40–50	2–3

Nastavite temperaturo na 60–70 °C.

 SADJE	 (h)
Slive	8–10
Marelice	8–10
Krhliji jabolk	6–8
Hruške	6–9






10.17 Vlažne jedi - priporočeni pripomočki






Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

			
Posoda za pico	Pekač za peko	Majhne posode za pečenje in serviranje	Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

10.18 Vlažne jedi

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.






		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	45 - 55
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	190	2	45 - 50
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	55 - 60
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	40 - 50
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	35 - 45
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	40 - 50
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	35 - 45
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	35 - 45
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 45
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	45 - 55
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	190	3	40 - 50





10.19 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.






Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

		 °C	 min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

Peka na enem nivoju - biskviti
Uporabite tretji položaj rešetk.

		 °C	 min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30





Peka na več nivojih – biskviti

		 °C	 min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju



Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Čistilna sredstva



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaknen.



Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak

Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.

2. korak

Kis naj 30 minut pri temperaturi okoli raztoplja ostanke apnenca.

3. korak

Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

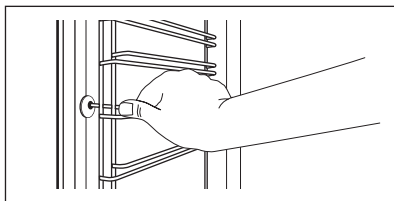
Za funkcijo: Vroči zrak PLUS očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

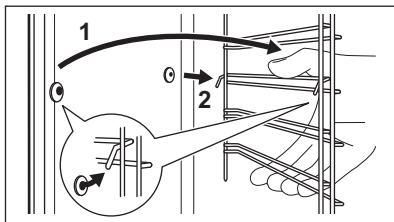
1. korak Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

2. korak Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



3. korak Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.




4. korak Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



11.4 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

1. korak V vboklino pečice nalijte vodo: 200 ml.

2. korak Nastavite funkcijo:  
Pritisnite: 

3. korak Nastavite temperaturo na 90 °C.

4. korak Pečica naj deluje 30 minut.

5. korak Izklopite pečico.

6. korak Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

11.5 Odstranjevanje: Žar

 **OPOZORILO!**

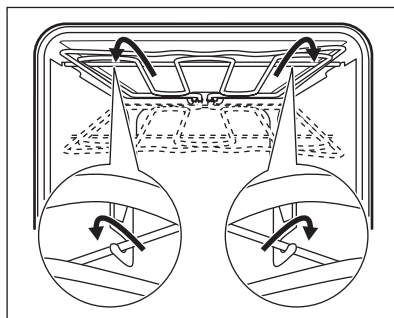
Obstaja nevarnost opeklin.

1. korak: Če želite očistiti pečico, jo izklopite in počakajte, da se ohladi. Odstranite nosilce rešetk.

2. korak: Žar previdno povlecite navzdol. Povlecite naprej proti vzmeti in iz dveh nosilcev. Žar lahko spredaj snamete in spustite.

3. korak: Strop pečice očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom. Pustite, da se posuši.

4. korak: Žar namestite v obratnem zaporedju.



5. korak: Namestite nosilce rešetk.

11.6 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

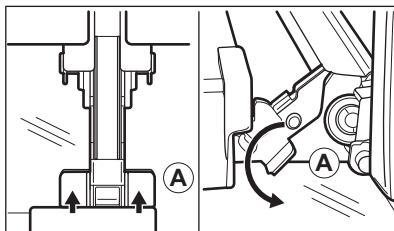
⚠ OPOZORILO!

Vrata so težka.

⚠ POZOR!

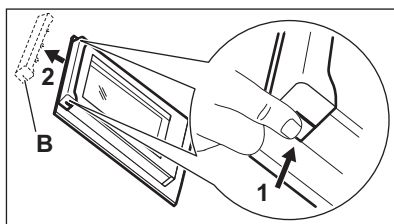
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko počí.

- 1. korak** Povsem odprite vrata.
- 2. korak** Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.



- 3. korak** Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

- 4. korak** Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.

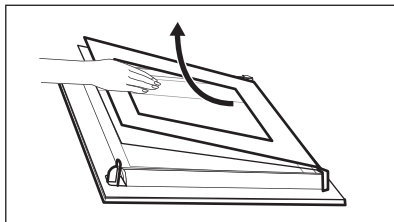


- 5. korak** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

- 6. korak** Steklena ploščata vrata primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.

- 7. korak** Steklena ploščata očistite z vodo in milom. Steklena ploščata temeljito osušite. Steklenih ploščat ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 8. korak** Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.



- 9. korak** Najprej vstavite manjšo ploščata, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklena ploščata vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

11.7 Zamenjava: Luči

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

2. korak:

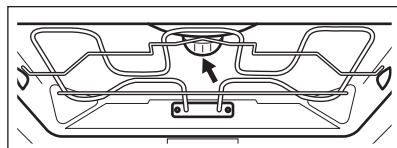
Pečico izključite iz napajanja.

3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



2. korak Očistite stekleni pokrov.

3. korak Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

4. korak Namestite stekleni pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Problem	Preverite naslednje:
---------	----------------------

Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.
-----------------------	-------------------------

Problem	Preverite naslednje:
---------	----------------------

Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
---------------------------------------	---

Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.
---------------------------------	-----------------------------------

Prihaja do nezadovoljive učinkovitosti kuhanja funkcije: Vroči zrak PLUS .	Vboklino pečice ste napolnili z vodo.
--	---------------------------------------

Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
----------------	-------------------

12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na srednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)

Produktna številka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju Podatki o

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BES351110M 944187805
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.99kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.81kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	71l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	34.0kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

Vlažne jedi

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.



aeg.com

867380441-A-142023



CE