

**BPE546360M**

**BPK546360M**

<b>SQ</b>	Udhëzimet për përdorim   <b>Furrë</b>	<b>2</b>
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Pećnica</b>	<b>29</b>
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Trouba</b>	<b>56</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>	<b>83</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Four</b>	<b>110</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b>	<b>139</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>	<b>167</b>
<b>MK</b>	Упатство за ракување   <b>Печка</b>	<b>195</b>
<b>PT</b>	Manual de instruções   <b>Forno</b>	<b>224</b>
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Пећница</b>	<b>252</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Rúra</b>	<b>281</b>
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Pečica</b>	<b>309</b>
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Horno</b>	<b>336</b>

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



Në përpjekjet tona për të qenë ekologjikë, ne jemi duke reduktuar asetet e letrës dhe po ofrojmë manuale të plota përdorimi në internet. Aksesoni manualin tonë të plotë të përdorimit në [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacione për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin në [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	7
4. PANELI I KONTROLLIT.....	8
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
7. FUNKSIONET E ORËS.....	15
8. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	17
9. FUNKSIONET SHITESË.....	18
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	19
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	22
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	25
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	26
14. STRUKTURA E MENYSË.....	28
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	28

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh

ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- **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 pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e

shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.

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

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi

#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni

gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.

- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instaloheni 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. Kablloja 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 kablloja 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 kabllloja 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.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

## 2.3 Përdorimi

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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

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

### **PARALAJMËRIM!**

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

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

- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.
- Mbani larg kafshët shtëpiake nga pajisja gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe nxehtësisë paraprake. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jongjitëse në tenxhere, tiganë, tepsi, takëme etj. mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik në temperaturë të lartë i të gjitha furrave pirolitike dhe mund të jetë dhe burim avujsh të dëmshëm në nivel të ulët.

## 2.6 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 ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime.

## 2.7 Shërbimi

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

## 2.8 Hedhja

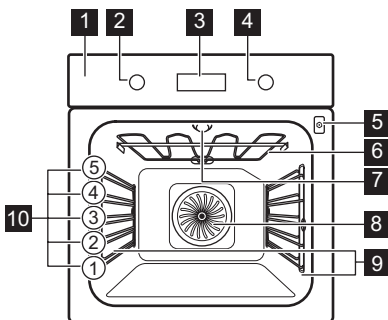
### **⚠ PARALAJMËRIM!**

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

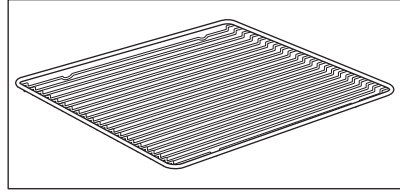


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekрани
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Priza e sensorit të ushqimit
- 6 Elementi i ngrohjes
- 7 Llamba
- 8 Ventilimi
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

## 3.2 Aksesorët

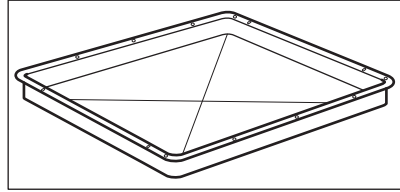
### Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



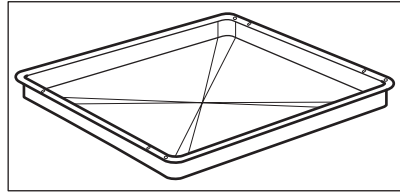
### Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.



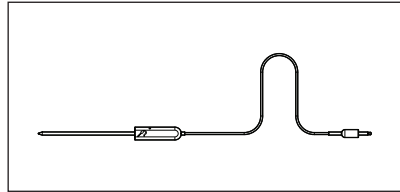
### Tava e skarës/pjekjes

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



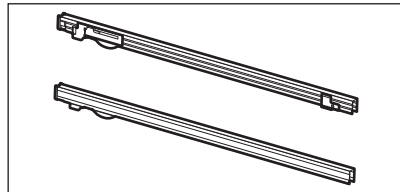
### Sensori i ushqimit

Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



### Korridori teleskopik

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









## 4. PANELI I KONTROLLIT

### 4.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.  
Çelësi del jashtë.



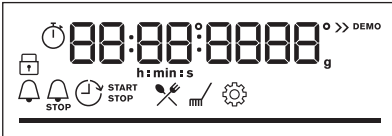
## 4.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

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











Zgjidhni një funksion të nxehjes për të ndezur pajisjen.

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

## 4.3 Ekrani

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

### Treguesit e ekranit

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

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

 **PARALAJMËRIM!**  
Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 5.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni pajisjen bosh dhe vendosni kohën:




00:00


Vendosni kohën. Shtypni **OK**.


## 5.2 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

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

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

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

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

## 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehjes

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

**Hapi 2** Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

### 6.2 Funksionet e nxehjes










**Funksionet e nxehjes**

**Aplikimi**



Ventilator i plotë

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.

Funksionet e nxejjes	Aplikimi
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Shkrirja	Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Pjekje vent. me lagështirë	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. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Menyja	Për të hyrë te menyja: Gatim i asistuar, Pastrimi, Cilësimet.

### 6.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

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

IEC/EN 60350-1

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që

furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.





Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

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


## 6.4 Si të vendosni: Gatim i asistuar



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

Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.




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











## 6.5 Gatim i asistuar



























Legjenda	
	Sensori i ushqimit i disponueshëm. Vendosni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të gatimit. Pajisja fiket kur arrihet temperatura e caktuar e Sensori i ushqimit.














Legjenda	
	Ngroheni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit.

Ekranin tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.

Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
<b>1</b> Mish i pjekur lope, i pjekur pak		
<b>2</b> Mish i pjekur lope, mesatare	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 <b>2</b> ; tavë për pjekje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
<b>3</b> Mish i pjekur lope, e pjekur mirë		
<b>4</b> Bifteq, mesatare	180 - 220g për copë; 3 cm feta të trasha	 <b>3</b> ; enë pjekjeje në raftin me rrjetë Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
<b>5</b> Rosto viji / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1.5 - 2kg	 <b>2</b> ; enë pjekjeje në raftin me rrjetë Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.





Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
<b>6</b> <b>Mish i pjekur lope, i pjekur pak</b> (gatim i ngadalhtë)		
<b>7</b> <b>Mish i pjekur lope, mesatare</b> (gatim i ngadalhtë)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 <b>2; tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
<b>8</b> <b>Mish i pjekur lope, e pjekur mirë</b> (gatim i ngadalhtë)		
<b>9</b> <b>Filetë, e pjekur pak</b> (gatim i ngadalhtë)		
<b>10</b> <b>Filetë, mesatare</b> (gatim i ngadalhtë)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm copa të trasha	 <b>2; tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
<b>11</b> <b>Fileto, e pjekur mirë</b> (gatim i ngadalhtë)		
<b>12</b> <b>Rosto viji</b> (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5kg; 4 cm copa të trasha	 <b>2; enë pjekjeje në raftin me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.
<b>13</b> <b>Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri</b>	1.5 - 2kg	 <b>2; enë pjekjeje në raftin me rrjetë</b> Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
<b>14</b> <b>Mish derri në copa</b> (gatim i ngadalhtë)	1.5 - 2kg	 <b>2; tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
<b>15</b> <b>ljë, e freskët</b>	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 <b>2; enë pjekjeje në raftin me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
<b>16</b> <b>Brinjë</b>	2 - 3kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	 <b>3; tigan i thellë</b> Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
<b>17</b> <b>Kofshë qengji me kocka</b>	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm copa të trasha	 <b>2; gatim rosto në tavë për pjekje</b> Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
<b>18</b> <b>Pulë e plotë</b>	1 - 1.5kg; e freskët	 <b>2; tavë në tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
<b>19</b> <b>Gjysmë pulë</b>	0.5 - 0.8kg	 <b>3; tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
20	Gjoks pule	180 - 200g për copë	  2; tavë në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
21	Kofshë pule, të freskëta	-	  3; tavë për pjekje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.
22	Rosë, e plotë	2 - 3kg	  2; enë pjekjeje në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendosni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
23	Patë, e plotë	4 - 5kg	  2; tigan i thellë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendosni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
24	Copë mishi	1kg	  2; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
25	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1kg për peshk	  2; tavë për pjekje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.
26	Fileta peshku	-	  3; tavë në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë
28	Kek me mollë	-	 3; tepsi pjekjeje
29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në raftin me rrjetë
30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 1;  22 cm formë byreku në skarën me tel
31	Kekë Brownie	2kg prej brumi	 3; tigan i thellë
32	Kekë në kupa me çokollatë	-	 3; tepsi kekësh me kupa në raftin e telit
33	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në raftin me rrjetë
34	Patate të pjekura	1kg	 2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
35	Feta	1kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.
36	Perime të përziera në skarë	1 - 1.5kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa.




	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesorit
37	Kroketa, të ngrira	0.5kg	 3; tepsi pjekjeje
38	Patate të holla, të ngrira	0.75kg	 3; tepsi pjekjeje
39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5kg	 2; tavë në raftin me rrjetë
40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1.5kg	 1; tavë në raftin me rrjetë Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
41	Picë e freskët, e hollë	-	  2; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre
42	Picë e freskët, e trashë	-	  2; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre
43	Quiche	-	 2; Tavë me formë në raftin me rrjetë
44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8kg	  2; tavë për pjekje e veshur me letër gatimi Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
45	Të gjitha drithërat / thekra / buka e errët të gjitha drithërat në tepsinë e bukës	1kg	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje / rafti me rrjetë





## 7. FUNKSIONET E ORËS


### 7.1 Funksionet e orës






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

## 7.2 Si ta programoni: Funksonet e orës








Mënyra e vendosjes: Ora Ditore		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		
Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menyuja dhe zgjidhni Cilësimet, ora e ditës.	Caktoni orën.	Shtypni: OK.

Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
	Ekрани tregon: 0:00 	
Shtypni: 	Caktoni Kujtuesi i minutave	Shtypni: OK.

 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Si ta programoni: Koha e gatimit			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
		Ekрани tregon: 0:00  STOP	
Zgjidhni një funksion nxeheje dhe vendosni temperaturën.	Shtypeni disa herë: 	Vendosni kohën e gatimit.	Shtypni: OK.

 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Si ta programoni: Shtyrja e orarit					
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5	Hapi 6
				Ekрани tregon: ---  NDALIMI	
Zgjidhni funksionin e nxehtjes.	Shtypeni disa herë: 	Vendosni kohën e fillimit.	Shtypni: OK.	Vendosni kohën e mbarimit.	Shtypni: OK.

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



## 8. PËRDORIMI I AKSESORËVE

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

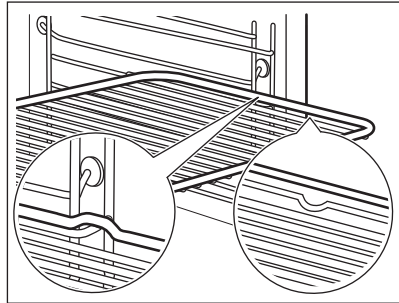
### 8.1 Futja e aksesoreve

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

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

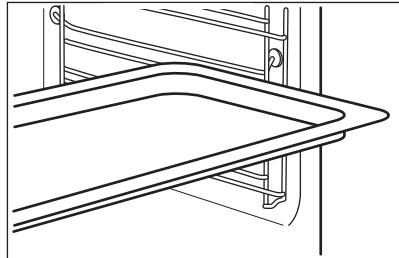
#### **Rafti me rrjetë:**

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .



#### **Tava e pjekjes / Tigan i thellë:**

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



### 8.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit - mat temperaturën brenda ushqimit.

#### Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

°C  
Temperatura e furrës.

  
Temperatura e brendshme.

#### Për rezultate sa më të mira në gatim:

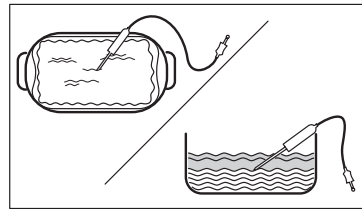
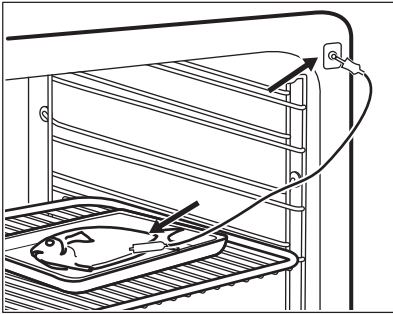
Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.


mos e përdorni për gatime të lëngshme.

gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.

## 8.3 Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

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



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



### **PARALAJMËRIM!**

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

## 9. FUNKSIONET SHITESË


### 9.1 Kyçje


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


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

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





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

 OK - shtypeni e mbajeni për të ta çaktivizuar.

 3 x  - pulsion kur aktivizohet kyçja.

### 9.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie pajisja fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe nuk ndryshoni asnjë cilësim.

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



(°C)

250 - maksimumi



(o)

3

Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Shtyrja e orarit.

### 9.3 Ventilatori i ftohjes

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

## 10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

### 10.1 Rekomandimet e gatimit



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

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

### 10.2 Pjekje vent. me lagështirë

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

Përdorni pozicionin e tretë të furrës.



Makarona të gratinuara






(°C)

200 - 220




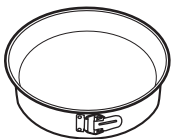

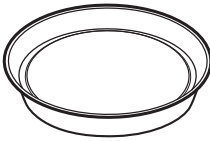
(min)

45 - 55

	 (°C)	 (min)
Patate gratin	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Puding me bukë	190 - 200	55 - 70
Puding me oriz	170 - 190	45 - 60
Kek me mollë, me brumë me pandispanjë (forma e rumbullakët e kekut)	160 - 170	70 - 80
Bukë e bardhë	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduara

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






			
<b>Tavë pice</b>	<b>Tavë gatimi</b>	<b>Tasa qeramike</b>	<b>Tavë për bazë pandispanje</b>
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër






### 10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit





Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.

Pjekje në një nivel - pjekje në tepsi






		 °C	 min	
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	160	45 - 60	2
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
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	Skara	1 - 2	5
Biftek viçi, kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	Skara	24 - 30	4

## 11. KUJDESI DHE PASTRIMI

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 11.1 Shënime për pastrimin



**Agjentët e pastrimit**

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

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



**Përdorimi i përditshëm**

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

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



**Aksesorët**

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

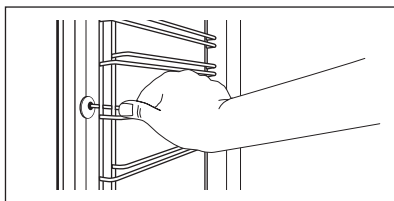
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

### 11.2 Mënyra e heqjes: Mbjatëset e rafteve

Hiqni mbjatëset e rafteve për të pastruar furrën.

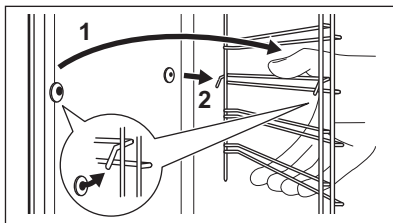
**Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

**Hapi 2** Tërhiqni pjesën ballore të mbjatëses nga paret anësor.



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

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



## 11.3 Si ta përdorni: Pastrimi piroolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi piroolitik.

### PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.

### KUJDES!

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

### Përpara Pastrimi piroolitik:


Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

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

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

### Pastrimi piroolitik

**Hapi 1**

Hyni në menu: Pastrimi .

Opsioni	Kohëzgjatja
C1 - Pastrimi i lehtë	1 h
C2 - Pastrim normal	1 h 30 min
C3 - Pastrim i plotë	3 h

**Hapi 2**

OK - shtypni për të zgjedhur programin e pastrimit.

**Hapi 3**

OK - shtypeni për të filluar pastrimin.

**Hapi 4**

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

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

### Kur përfundon pastrimi:


Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.

## 11.4 Kujtuesi i pastrimit

### Furra ju kujton se kur duhet ta pastroni me pastrim pirolik.

 pulson në ekran për 5 sekonda pas çdo seance gatimi.

Për të fikur kujtuesin, hyni të Menyja dhe zgjidhni Cilësimet, Kujtuesi i pastrimit.

### 11.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

#### **PARALAJMËRIM!**

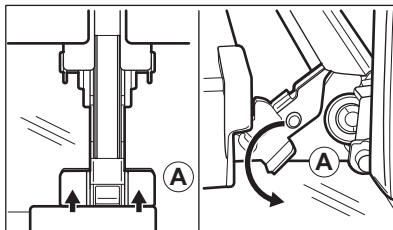
Dera është e rëndë.

#### **KUJDES!**

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

**Hapi 1** Hapni derën plotësisht.

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

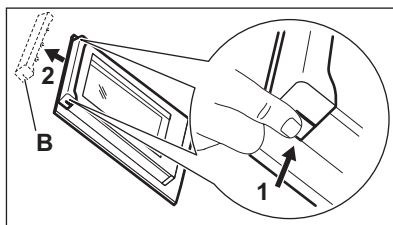


**Hapi 3** Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjesa e jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.

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

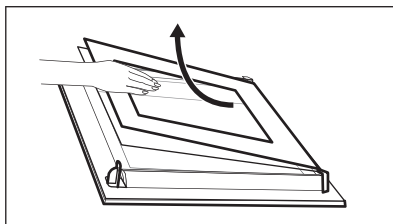
**Hapi 5** Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.

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



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

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



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



## 11.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba

### PARALAJMËRIM!

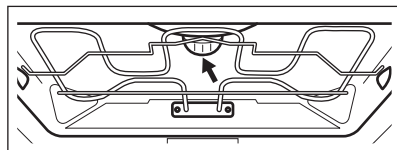
Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

#### Përpapa se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

## Llamba e sipërme

**Hapi 1** Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.



**Hapi 2** Pastroni kapakun prej xhami.

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

**Hapi 4** Instaloni kapakun prej xhami.

## 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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



#### Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet

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



## Komponentët

Problemi	Kontrolloni nëse...
Llamba është e fikor.	Pjekje vent. me lagështirë - është ndezur.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.
Funksioni Sensori i ushqimit nuk vihet në punë.	Spina e Sensori i ushqimit është e futur plotësisht në prizë.



## Kodet e defekteve

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

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

## 12.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

### Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

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

## 13. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit

Emri i furnizuesit

AEG

Identifikimi i modelit	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667	
Indeksi i Efiçencës së Energjisë	81.2	
Klasi i efikasitetit energjetik	A+	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	1.09kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	71l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

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

## 13.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

### Gatimi me ventilator

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

### Nxehtësia e mbetur

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

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktori 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. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

### Gatimi me llambë të fikur

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






### Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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


## 14. STRUKTURA E MENYSË

### 14.1 Menyja

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
				
 - zgjidhni për të hyrë në Menyja.	Zgjidhni opsionin nga struktura Menyja dhe shtypni <b>OK</b> .	Zgjidhni cilësimin.	<b>OK</b> - shtypni për të konfirmuar cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni <b>OK</b> .

Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtë në pozicionin e çaktivizimit për të dalë nga Menyja.

#### Struktura Menyja

Gatim i asistuar 


Pastrimi 


Cilësimet 

#### Cilësimet

01	Ora Ditore	Ndrysho	02	Drita e ekranit	1 - 5
03	Tingujt e butonave	1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv	04	Volumi i zëles	1 - 4
05	Sensori i ushqimit Veprimi	1 - Alarm dhe ndalo 2 - Alarm	06	Kohëmatësi me rritje	Aktiv / Joaktiv
07	Të lehta	Aktiv / Joaktiv	08	Nxehtë e shpejtë	Aktiv / Joaktiv
09	Kujtuesi i pastrimit	Aktiv / Joaktiv	10	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
11	Versioni i softuerit	Kontrolli	12	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo

## 15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

## Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Nastojimo biti održivi te smanjujemo uporabu papira te su svi korisnički priručnici dostupni na internetu. Pristupite svom potpunom korisničkom priručniku na [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima dostupni su na [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	29
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	31
3. OPIS PROIZVODA.....	34
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	35
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	36
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	37
7. FUNKCIJE SATA.....	42
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	44
9. DODATNE FUNKCIJE.....	45
10. SAVJETI.....	46
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	49
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	52
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	53
14. STRUKTURA IZBORNICA.....	55
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	55

## 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 pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije 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.
- Proverite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Proverite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.

- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

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

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:



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

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

## 2.5 Pirolitičko čišćenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
  - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
  - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

## 2.6 Unutarnje osvjjetljenje

### ⚠ 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 osvjjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.

- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.8 Zbrinjavanje

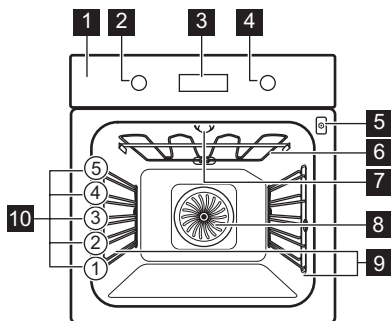
### ⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled

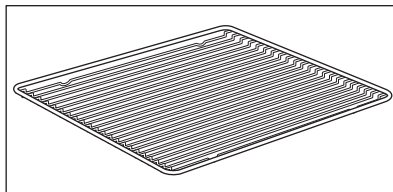


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Utičnica za senzor za hranu
- 6 Toplinski element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

## 3.2 Dodatna oprema

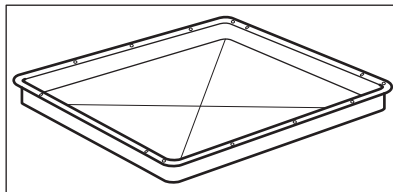
### Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



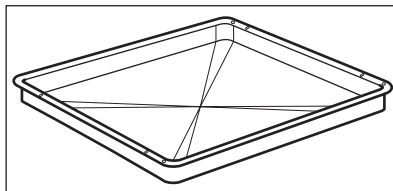
### Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



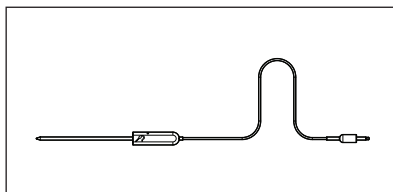
### Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



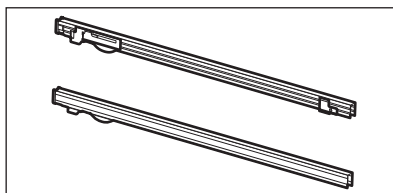
### Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



### Teleskopske vodilice

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.









## 4. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

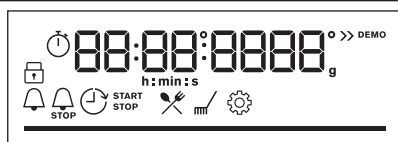
## 4.2 Pregled upravljačke ploče

				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvijetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku	Pritisnite	Okrenite regulator

Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja.

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

## 4.3 Zaslون



Zaslون s ključnim funkcijama.

### Indikatori zaslona

#### Osnovni pokazatelji



Blokiranje



Pomoć pri kuhanju



Čišćenje



Postavke



Brzo zagrijavanje

#### Indikatori tajmera



Zvučni alarm



Vrijeme završetka



Vrijeme odgode



Tajmer prema gore

**Traka napretka** - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.

Senzor za hranu indikator



## 5. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 5.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:




00:00


Postavite vrijeme. Pritisnite **OK**.

## 5.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

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

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

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

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

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

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

**2. korak** Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

### 6.2 Funkcije pećnice










**Funkcija pećnice**

**Aplikacija**



Vrući zrak

Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola-da).
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamr-znute hrane.
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

### 6.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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

IEC/EN 60350-1

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

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

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

## 6.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

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

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

Za neka jela možete također kuhati s:		Stupanj na kojem se jelo kuha:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senzor za hranu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Slabo pečeno</li> <li>Srednje pečeno</li> <li>Dobro pečeno</li> </ul>	
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
		P1 - P...	OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK.	Odaberite jelo. Pritisnite OK.	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.

## 6.5 Pomoć pri kuhanju

### Legenda



Senzor za hranu dostupan. Senzor za hranu stavite u najdeblji dio jela. Uređaj se isključuje kad se dostigne postavljena temperatura Senzor za hranu.

### Legenda














Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.



Razina police.













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

Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
<b>1</b> Goveđe pečenje, slabo pečeno		
<b>2</b> Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih komada	2: pladanj za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>3</b> Goveđe pečenje, dobro pečeno		
<b>4</b> Odrezak, srednje pečeno	180 - 220g po komadu; 3 cm debele kriške	3: jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>5</b> Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2kg	2: jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
6	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b> (sporo pečenje)		
7	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b> (sporo pečenje)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih komada	 2; <b>pladnju za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
8	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b> (sporo pečenje)		
9	<b>Filet, slabo pečen</b> (sporo pečenje)		
10	<b>Filet, srednje pečen</b> (sporo pečenje)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm debelih komada	 2; <b>pladanj za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
11	<b>Filet, pečen</b> (sporo pečenje)		
12	<b>Teleće pečenje</b> (npr. plečka)	0.8 - 1.5kg; 4 cm debela komada	 2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
13	<b>Pečena svinjetina, vrat ili plečka</b>	1.5 - 2kg	 2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
14	<b>Trgana svinjetina</b> (sporo pečenje)	1.5 - 2kg	 2; <b>pladanj za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
15	<b>Pečenica, svježa</b>	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
16	<b>Svinjska rebrica</b>	2 - 3kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebrca	 3; <b>duboka tava</b> Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
17	<b>Janjeći but s kosti</b>	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na <b>pladnju za pečenje</b> Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
18	<b>Cijelo pile</b>	1 - 1.5kg; svježe	 2; složenac na <b>pladnju za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
19	<b>Polovica pileta</b>	0.5 - 0.8kg	 3; <b>pladanj za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
20	<b>Pileća prsa</b>	180 - 200g po komadu	 2; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.







	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
21	Pileći batak, svježi	-	3; <b>pladanj za pečenje</b> Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
22	Patka, cijela	2 - 3kg	2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
23	Guska, cijela	4 - 5kg	2; <b>duboka tava</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboku pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
24	Mesna štruca	1kg	2; <b>mreža za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1kg po ribi	2; <b>pladanj za pečenje</b> Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
26	Riblji filet	-	3; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
27	Torta od sira	-	2;  28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>
28	Torta od jabuka	-	3; <b>pekač za pecivo</b>
29	Tart od jabuka	-	2; kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
30	Pita od jabuka	-	1;  22 cm kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2kg tijesta	3; <b>duboka tava</b>
32	Čokoladni muffini	-	3; pekač za muffine na <b>mreži za pečenje</b>
33	Kolač štruca	-	2; kalup za štrucu na <b>mreži za pečenje</b>
34	Pečeni krumpiri	1kg	2; <b>pekač za pecivo</b> Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
35	Kroketi	1kg	3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5kg	3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
37	Kroketi, smrznuti	0.5kg	3; <b>pekač za pecivo</b>

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
38	Pommes, smrznuti	0.75kg	 3; pekač za pecivo
39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5kg	 2; složenac na mreži za pečenje
40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
41	Pizza svježa, tanka	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8kg	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1kg	  2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje

## 7. FUNKCIJE SATA

### 7.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
 Zvučni alarm	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
 Vrijeme kuhanja	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.

### 7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

#### Kako podesiti: Sat

1. korak

2. korak

3. korak

## Kako podesiti: Sat



Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.

Postavite sat.


Pritisnite: OK.

## Kako podesiti: Zvučni alarm

1. korak



Pritisnite: .

Na zaslonu se prikazuje:  
0:00  


2. korak



Postavite Zvučni alarm

3. korak



Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

## Kako podesiti: Vrijeme kuhanja


1. korak



Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta: .

Na zaslonu se prikazuje:  
0:00  
  
STOP

3. korak



Postavite vrijeme kuhanja.

4. korak



Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

## Kako podesiti: Vrijeme odgode


1. korak



Odaberite funkciju pećnice.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta: .

3. korak



Postavite vrijeme početka.

4. korak



Pritisnite: OK.

Na zaslonu se prikazuje:  
--:--

 ZAU-  
STAVI

5. korak



Postavite vrijeme završetka.

6. korak



Pritisnite: OK.

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

## 8. KORIŠTENJE PRIBORA

### UPOZORENJE!

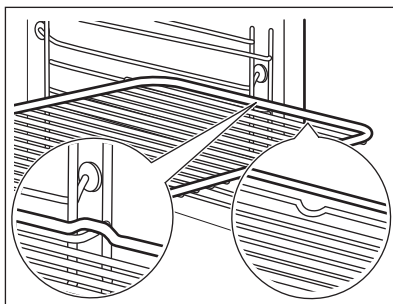
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Umetanje dodatne opreme

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

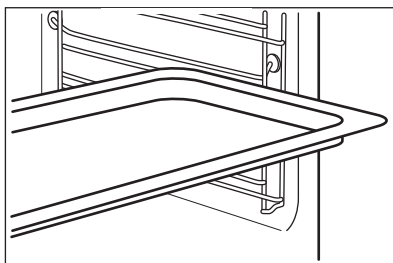
#### Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



#### Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



### 8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu - mjeri temperaturu unutar hrane.

**Potrebno je podesiti dvije temperature:**

  
Temperatura pećnice.

  
Temperaturu jezgre.

**Za najbolje rezultate kuhanja:**

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

## 8.3 Način upotrebe: Senzor za hranu

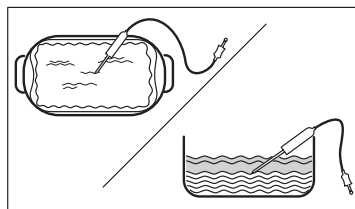
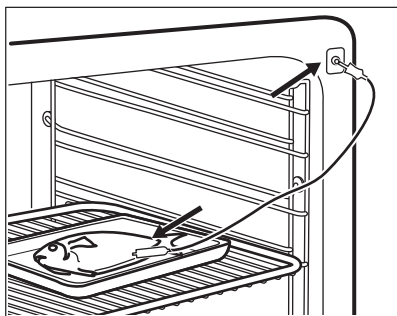
- 1. korak** Uključite pećnicu.
- 2. korak** Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
- 3. korak** Umetnite: Senzor za hranu.


### Meso, perad i ribu

Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da najmanje 3/4 Senzor za hranu bude unutar jela.

### Složenac

Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središtu složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu Senzor za hranu. Savjet Senzor za hranu ne smijete dodirivati dno posude za pečenje.



- 4. korak** Utaknite Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.
- 5. korak**  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
- 6. korak** **OK** - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
- 7. korak** Uklonite Senzor za hranu utikač iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.



### UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline jer Senzor za hranu postaje vruće. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.

## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Blokiranje

#### Ova funkcija sprječava nehотиčnu promjenu funkcije uređaja.

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

## Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.



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

OK - pritisnite i držite za isključivanje.

3 x - bljeska kad je blokiranje uključeno.

## 9.2 Automatsko isključivanje

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

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



(°C)



(h)

250 - maksimum

3

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgode.

## 9.3 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

# 10. SAVJETI

## 10.1 Preporuke za kuhanje



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




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

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

## 10.2 Vlažno pečenje

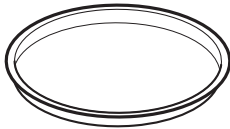
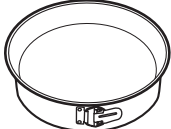


Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Koristite treći položaj police u pećnici.

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

### 10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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






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






### 10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.





Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima

		 °C	 min	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	45 - 60	2






		 °C	 min	
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
Govedi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena	Roštilj	24 - 30	4



## 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

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



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

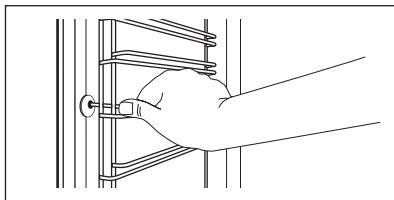
Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

#### Dodatna oprema

### 11.2 Kako ukloniti: Nosači police

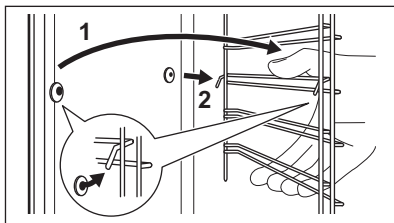
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
- 2. korak** Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.



**3. korak** Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.

**4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redosljedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.



## 11.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.

### UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.

### OPREZ!

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

### Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonjive nosače police.

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

### Pirolitičko čišćenje

**1. korak**

Uđite u izbornik: Čišćenje  $m/$ .

Opcija	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	3 h

**2. korak**



OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.

**3. korak**

OK – pritisnite za početak čišćenja.

**4. korak**

Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

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

### Kada čišćenje završi:


Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Unutrašnjost očistite mekanom krpom.

S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## 11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

**Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.**

 bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.

Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

### 11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

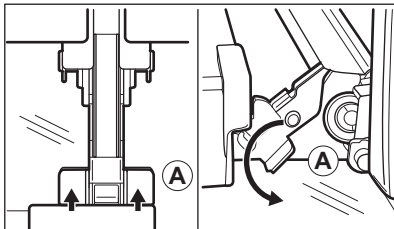
#### **UPOZORENJE!**

Vrata su teška.

#### **OPREZ!**

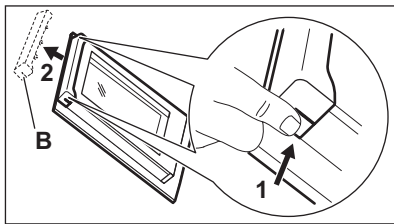
Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

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



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

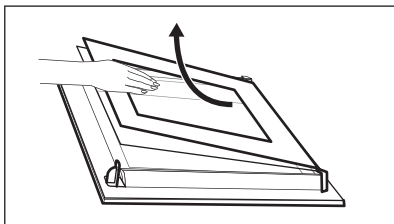
- 4. korak** Uhvatite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



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

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

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



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

## 11.6 Kako zamijeniti: Žarulju

### UPOZORENJE!

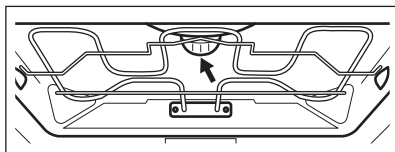
Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

#### Prije zamjene žarulje:

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

### Gornja žarulja

- 1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.



- 2. korak** Očistite stakleni poklopac.

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

- 4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Što učiniti ako ...

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



#### Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava

Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti uređaj.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.



## Komponente

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



## Šifre pogreški

Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.

Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

## 12.2 Podaci o servisu

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

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

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

## 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Informacije o proizvodu i Obrazac s informacijama o proizvodu\*

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667

Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	71l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

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

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje

preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

### Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.






### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.


## 14. STRUKTURA IZBORNIKA

### 14.1 Izbornik

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 - odaberite za ulazak u Izbornik.	Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite <b>OK</b> .	Odaberite postavke.	<b>OK</b> - pritisnite za potvrdu postavke.	Podesite vrijednost i pritisnite. <b>OK</b> .

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

#### Izbornik struktura

Pomoć pri kuhanju 


Čišćenje 


Postavke 

#### Postavke

01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje 2 - Alarm	06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	08	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno	10	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
11	Verzija softvera	Provjera	12	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

## 15. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

## Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Usilujeme o trvalou udržitelnost a proto omezuje papírové materiály a poskytujeme celé uživatelské příručky online. Kompletní uživatelskou příručku naleznete na adrese [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na adrese [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	56
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	58
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	61
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	62
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	63
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	64
7. FUNKCE HODIN.....	69
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	71
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	73
10. TIPY A RADY.....	73
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	76
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	79
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	80
14. STRUKTURA NABÍDKY.....	82
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	82

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a



znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

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

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

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

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

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
---	--------------

Šířka skříňky	560 mm
---------------	--------

Hloubka skříňky	550 (550) mm
-----------------	--------------

Výška přední části spotřebiče	594 mm
-------------------------------	--------

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

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

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

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

## **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podlahu nebo strop.
- Nezapínejte 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 spotřebiče vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Pyrolytické čištění

### **VAROVÁNÍ!**

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

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním přehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
  - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vytekého/usazeného tuku,
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Základním se proto doporučuje následující:
  - při pyrolytickém čištění a po něm zajistíte důkladné větrání.
  - zajistíte dobré větrání během počátečního přehřívání a po něm.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

- Malá domácí zvířata udržujte mimo dosah spotřebiče během a po skončení chodu pyrolytického čištění a úvodního předehřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných

spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidace

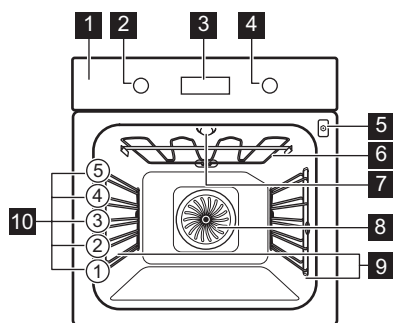
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

## 3.1 Celkový pohled

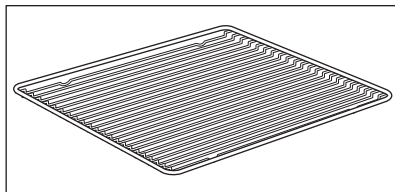


- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Zásuvka pro pečící sondu
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Polohy mřížky

## 3.2 Příslušenství

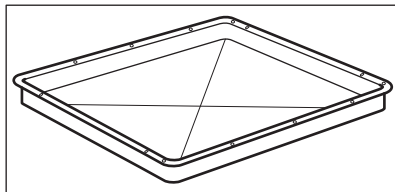
### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



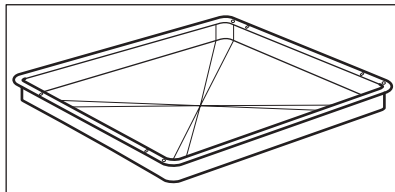
### Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



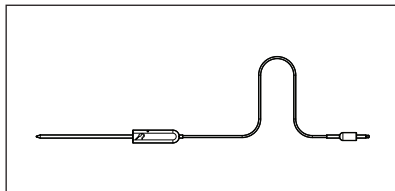
### Hluboký pekáč/plech

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



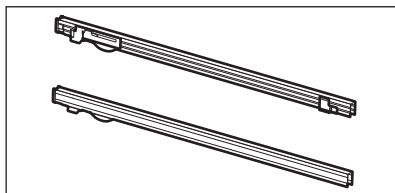
### Pečicí sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



### Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

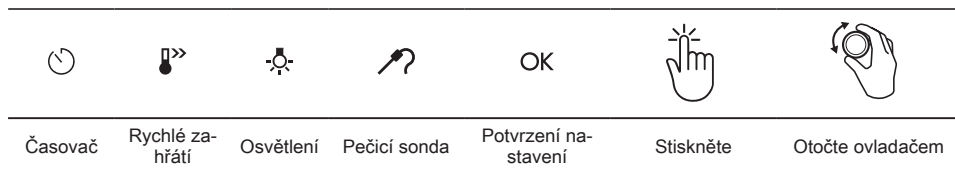


## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Zasunovací ovladače

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

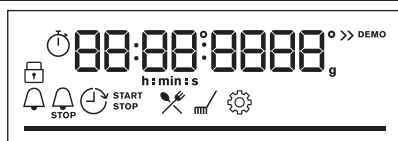
## 4.2 Přehled ovládacího panelu



K zapnutí spotřebiče zvolte pečicí funkci.

Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.

## 4.3 Displej



Displej s hlavními funkcemi.

### Ukazatele na displeji

#### Základní ukazatele



Zámek



Podporované Vaření



Čištění



Nastavení



Rychlé zahřátí

#### Ukazatele časovače



Minutka



Čas ukončení



Časový odklad



Časovač

**Stavová lišta** – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.

Pečicí sonda kontrolka



## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 5.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdný spotřebič a nastavte čas:




00:00


Nastavte čas. Stiskněte tlačítko **OK**.

## 5.2 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

**Krok 1** Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

**Krok 2** Nastavte maximální teplotu pro funkci:   
Nechte troubu pracovat 1h.

**Krok 3** Nastavte maximální teplotu pro funkci:   
Nechte troubu pracovat 15min.

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

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

**Krok 1** Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí a výběrem.









**Krok 2** Nastavte teplotu otočením ovladače.

### 6.2 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.





Pečicí funkce	Použití
 <b>Mražené potraviny</b>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <b>Pizza</b>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <b>Spodní ohřev</b>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 <b>Rozmrazování</b>	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 <b>Vlhký horkovzduch</b>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 <b>Gril</b>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <b>Turbo gril</b>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <b>Nabídka</b>	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

### 6.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

IEC/EN 60350-1

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

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

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

### 6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření







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

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

**U některých pokrmů můžete také péct pomocí:**

**Úroveň, na kterou je pokrm připraven:**

- Pečicí sonda
- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

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

## 6.5 Podporované Vaření

### Legenda



K dispozici je Pečicí sonda. Umístěte Pečicí sonda do nejsilnější části pokrmu. Spotřebič se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečicí sonda.

### Legenda

















Před započatím pečení spotřebič přede-  
hřejte.



Poloha roštu.

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

Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
<b>1</b> Hovězí pečeně, nepropečená		
<b>2</b> Hovězí pečeně, středně propečená	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm silných kusů	 <b>2; plech na pečení</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>3</b> Hovězí pečeně, dobře propečená		
<b>4</b> Steak, středně propečený	180 - 220g na kus; 3 cm silné plátky	 <b>3; pečicí mísa na tvarovaném roštu</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>5</b> Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2kg	 <b>2; pečicí mísa na tvarovaném roštu</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
6	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)		
7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm silných kusů	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		
9	Filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)		
10	Filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)	0,5–1,5kg; 5–6 cm silných kusů	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
11	Filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		
12	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5kg; 4 cm silné kusy	 2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.
13	Pečeně z vepřové krkovic nebo plecka	1.5 - 2kg	 2; pečící mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2kg	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
15	Kýta, čerstvá	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
16	Vepřová žebírka	2 - 3kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
17	Jehněčí stehno s kostmi	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm silných kusů	 2; pečící mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
18	Celé kuře	1 - 1.5kg; čerstvá	 2; zapékací mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
19	Půlka kuřete	0.5 - 0.8kg	 3; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.
20	Kuřecí prsa	180 - 200g na kus	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	3; <b>plech na pečení</b> Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
22	Kachna, celá	2 - 3kg	2; pečicí mísa na <b>tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
23	Husa, celá	4 - 5kg	2; <b>hluboký pekáč</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
24	Sekaná	1kg	2; <b>tvarovaný rošt</b> Použijte své oblíbené koření.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1kg na rybu	2; <b>plech na pečení</b> Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.
26	Rybí filé	-	3; zapékací mísa na <b>tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření.
27	Tvarohový koláč	-	2;  28cm rozkládací forma na pečení na <b>tvarovaném roštu</b>
28	Jablečný koláč	-	3; <b>plech na pečení</b>
29	Jablečný koláč	-	2; forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>
30	Jablečný koláč	-	1;  22cm forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>
31	Brownies - čokoládové sušenky	2kg těsta	3; <b>hluboký pekáč</b>
32	Čokoládové muffiny	-	3; plech na muffiny na <b>tvarovaném roštu</b>
33	Biskupský chlebiček	-	2; forma na biskupský chlebiček na <b>tvarovaném roštu</b>
34	Pečené brambory	1kg	2; <b>plech na pečení</b> Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
35	Americké brambory	1kg	3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.
36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5kg	3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.
37	Krokety, zmražené	0.5kg	3; <b>plech na pečení</b>

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
38	Brambory, zmražené	0.75kg	3; plech na pečení
39	Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin	1 - 1.5kg	2; zapékací mísa na tvarovaném roštu
40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5kg	1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
42	Čerstvá pizza, silná	-	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
43	Slaný koláč	-	2; forma na pečení na tvarovaném roštu
44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8kg	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
45	Celozrnný/žitný/ tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1kg	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt

## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Funkce hodin

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

### 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	Krok 2	Krok 3

## Jak nastavit: Denní čas



Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.

Nastavte hodiny.


Stiskněte: OK.

## Jak nastavit: Minutka

Krok 1



Stiskněte: .

Na displeji se zobrazí:  
0:00  


Krok 2




Nastavte Minutka

Krok 3



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

## Jak nastavit: Čas pečení


Krok 1



Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

Krok 2



Opakovaně tiskněte:  


Na displeji se zobrazí:  
0:00  
  
STOP

Krok 3



Nastavte dobu přípravy.

Krok 4



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

## Jak nastavit: Časový odklad


Krok 1




Zvolte pečicí funkci.

Krok 2



Opakovaně tiskněte: .

Na displeji se zobrazí:  
denní čas  
  
ZA-  
PNOUT

Krok 3




Nastavte čas spuštění.

Krok 4



Stiskněte: OK.

Na displeji se zobrazí:  
--:--  
  
VY-  
PNOUT

Krok 5



Nastavte čas ukončení.

Krok 6



Stiskněte: OK.

 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

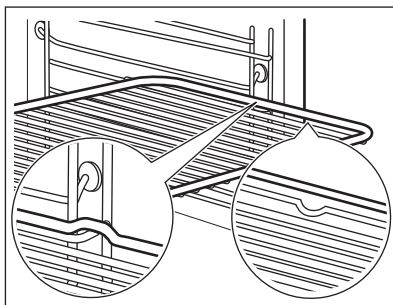
### 8.1 Vkládání příslušenství

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

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

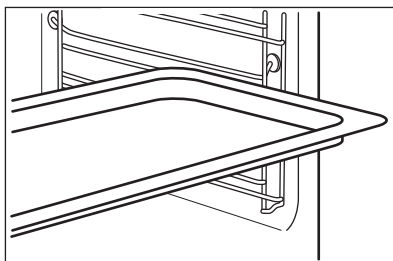
#### **Tvarovaný rošt:**

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



#### **Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



### 8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

**Lze nastavit dvě teploty:**

  
Teplota trouby.

  
Teplota ve středu pokrmu.

**Pro dosažení nejlepších výsledků:**

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.

Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

## 8.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda

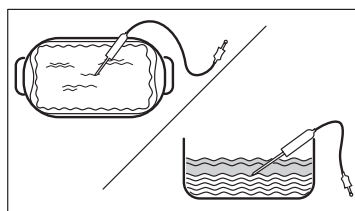
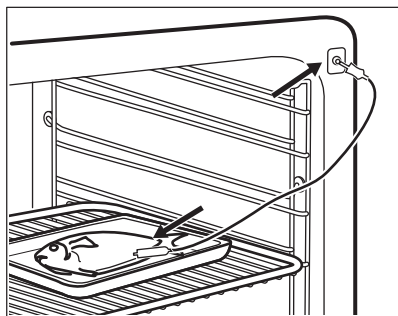
- Krok 1** Zapněte troubu.
- Krok 2** Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
- Krok 3** Vložte: Pečicí sonda.


### Maso, drůbež a ryby

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

### Dušená/zapékaná jídla

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



- Krok 4** Zasuňte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
- Krok 5**  – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
- Krok 6** OK – stisknutím potvrďte. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
- Krok 7** Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby.

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE


### 9.1 Zámek


#### Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.



Pokud ji zapnete, když spotřebič pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný.

Pokud ji zapnete, když je spotřebič vypnutý, spotřebič nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.



 OK – stisknutím a podržením funkci zapnete.  
Zazní zvukový signál.

 OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.

 3x  – bliká při zapnutí zámku.

### 9.2 Automatické vypnutí

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



(°C)

30 - 115

120 - 195

200 - 245



(h)

12.5

8.5

5.5



(°C)

250 – maximální



(h)

3

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

### 9.3 Chladicí ventilátor

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

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Doporučení k pečení






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

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

### 10.2 Vlhký horkovzduch


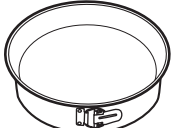


Nejlépeších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

Použijte třetí polohu roštu.

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

### 10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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






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






### 10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny





Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě






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

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

Pečení na jedné úrovni – sušenky  
Použijte třetí polohu roštu.





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

Víceúrovňové pečení – sušenky

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

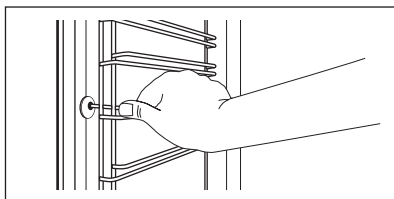
Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

### 11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

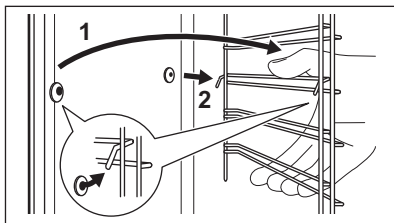
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

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



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

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



## 11.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čističí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čističí.

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí popálení.

### **POZOR!**

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

### Před Pyrolytická čističí:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství a vyjmatelné drážky na rošty.

Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

### Pyrolytická čističí

**Krok 1**

Vstupte do nabídky: Čištění  $m / \cdot$ .

Funkce	Délka
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	3 h

**Krok 2**


OK – stisknutím vyberete čističí program.

**Krok 3**

OK – stisknutím spustíte čištění.

**Krok 4**

Po čištění otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.

**i** Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno: .

### Po ukončení čištění:


Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vnitřek trouby vytřete měkkým hadříkem.

Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

## 11.4 Připomínka čištění

**Trouba vás upozorní, kdy je nutné ji vyčistit pomocí pyrolytického čištění.**

 bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sekund.

K vypnutí připomínky zadejte Nabídka a zvolte Nastavení, Připomínka čištění.

## 11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

### **VAROVÁNÍ!**

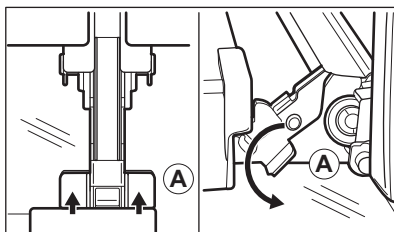
Dvířka jsou těžká.

### **POZOR!**

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

**Krok 1** Zcela otevřete dvířka.

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

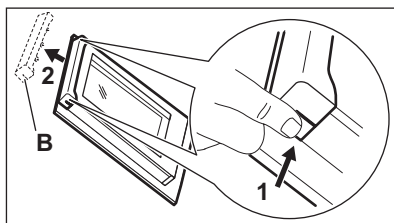


**Krok 3** Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

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

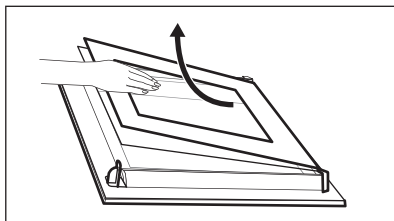
**Krok 5** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

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



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

## 11.6 Jak vyměnit: Osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

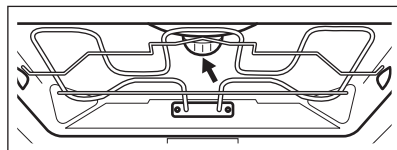
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

#### Před výměnou osvětlení:

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

### Horní žárovka

**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.



#### Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá

Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Zámek je vypnutý.



## Součásti

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.



## Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Chyba C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
Chyba C3	Dvířka spotřebiče jsou zavřená nebo není rozbitý zámeček dveří.
Chyba F102	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Chyba F102	Zámeček dveří není rozbitý.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

Pokud se na displeji zspotřebiči obrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

## 12.2 Servisní údaje

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

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

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Informace o produktu a produktový informační list

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667



Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1.09kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	71l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

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 funkce pečení s ventilátorem.

### Zbytkové teplo

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla

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

### Pečení s vypnutým osvětlením

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

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

## 14. STRUKTURA NABÍDKY

### 14.1 Nabídka

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
 – zvolte pro zadání Nabídka.	Vyberte funkci ze struktury Nabídka a stiskněte <b>OK</b> .	Zvolte nastavení.	<b>OK</b> – stisknutím potvrdte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte <b>OK</b> .

Otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto ukončíte Nabídka.

#### Nabídka struktura

Podporované Vaření 


Čištění 


Nastavení 

#### Nastavení

01	Denní čas	Změnit	02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Pečící sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	06	Časovač	Zap/Vyp
07	Osvětlení	Zap/Vyp	08	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09	Připomínka čištění	Zap/Vyp	10	Režim demo	Aktivační kód: 2468
11	Verze software	Kontrola	12	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

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



Jätkusuutlikkuse huvides vähendame paberkandjal materjalide osakaalu ja pakume kasutusjuhendeid veebis. Oma kasutusjuhendi leiate aadressilt [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta leiate aadressilt [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	83
2. OHUTUSJUHISED.....	85
3. TOOTE KIRJELDUS.....	88
4. JUHTPANEEL.....	89
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	90
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	91
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	96
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	97
9. LISAFUNKTSIOONID.....	99
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	100
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	102
12. VEAOTSING.....	106
13. ENERGIATÕHUSUS.....	107
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	108
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	109

## 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, sensorsete või vaimsete võimete või väheste

kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmest 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.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli 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.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
---	--------------

Kapi laius	560 mm
------------	--------

Kapi sügavus	550 (550) mm
--------------	--------------

Seadme esiosa kõrgus	594 mm
----------------------	--------

Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm
-------------------------	--------

Seadme esiosa laius	595 mm
---------------------	--------

Seadme tagaosala 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 andmepladil olevad elektrandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhete. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt loigeb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid,

kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega 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 uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- 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, küürimisvammes, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine

### HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusohut / tuleohut / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
  - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel temperatuuril ja selle toingu käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
  - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
  - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda;

samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.

## 2.6 Sisevalgustus

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine

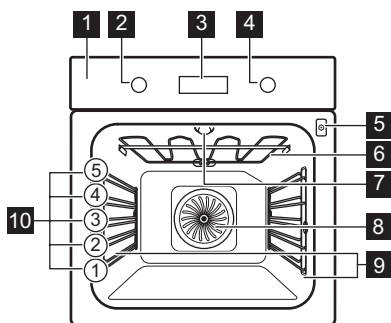
### ⚠ HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade



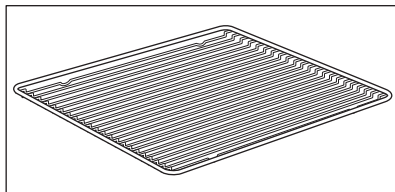
- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Toidutermomeetri pesa
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid



## 3.2 Lisatarvikud

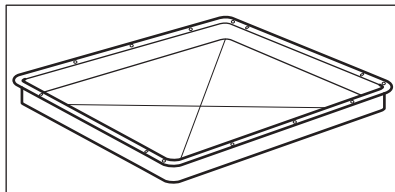
### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



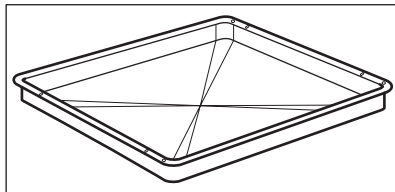
### Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



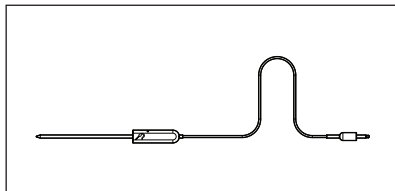
### Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



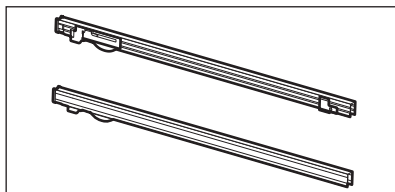
### Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



### Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

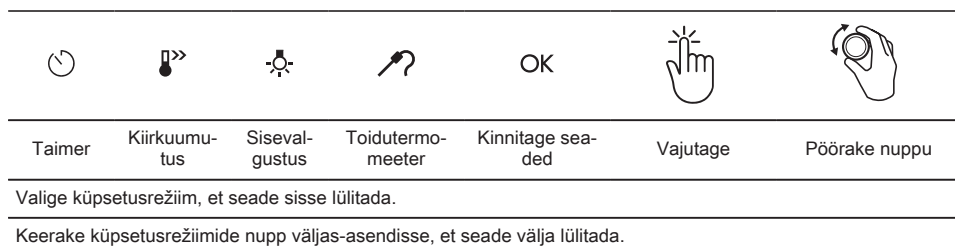


## 4. JUHTPANEEL

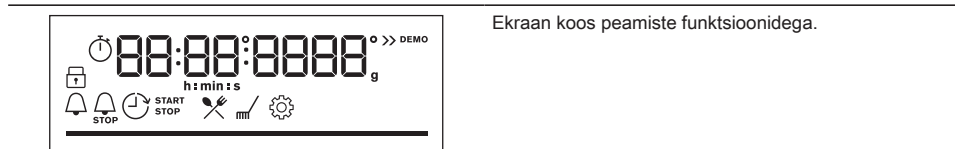
### 4.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

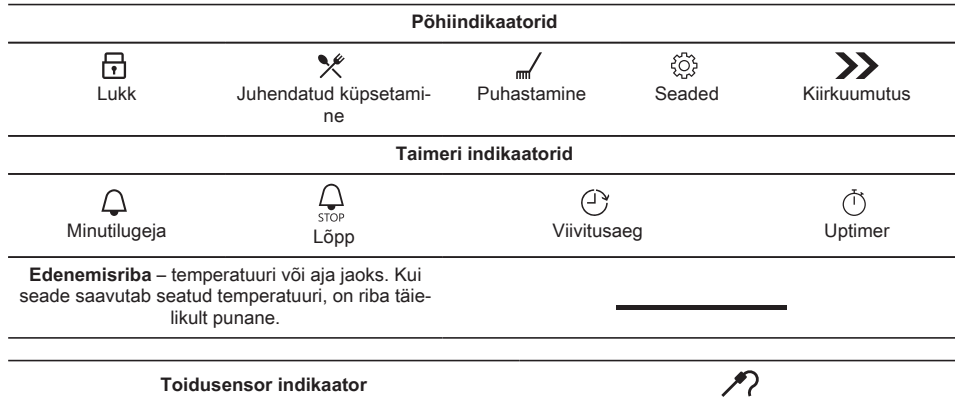
## 4.2 Juhtpaneeli ülevaade



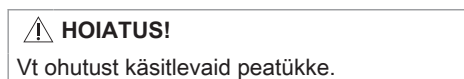
## 4.3 Ekraan



### Ekraani indikaatorid



## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



## 5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:




0:00


Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu **OK**.


## 5.2 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

**1. samm** Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

**2. samm** Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:   
Laske ahjul töötada 1h.

**3. samm** Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:   
Laske ahjul töötada 15min.

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

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

**1. samm** Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.

**2. samm** Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

### 6.2 Küpsetusrežiimid










#### Küpsetusrežiim

#### Kasutamine



Pöördõhk

Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

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

### 6.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

IEC/EN 60350-1

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni

katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.







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

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

## 6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

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

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.		Toidu küpsetamiskraad:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toidusensor</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Väheküps</li> <li>• Keskmine</li> <li>• Täisküps</li> </ul>	
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>	<b>4. samm</b>
			
		<b>P1 - P...</b>	<b>OK</b>
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage <b>OK</b> .	Valige toit. Vajutage nuppu <b>OK</b> .	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

## 6.5 Juhendatud küpsetamine

### Selgitus



Toidusensor saadaval. Asetage Toidusensor toidu kõige paksemasse ossa. Seade lülitub välja, kui seatud Toidusensor temperatuur on saavutatud.

### Selgitus






















Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.





























Riuli tasand.

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

Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
<b>1</b> Rostbiif, väheküps		
<b>2</b> Rostbiif, poolküps	1 - 1.5kg; 4 – 5 cm paksused tükid	  <b>2: küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
<b>3</b> Rostbiif, täisküps		
<b>4</b> Steik, poolküps	180 - 220g tükid; 3 cm paksused viilud	   <b>3: toidu röstimine traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
<b>5</b> Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2kg	  <b>2: toidu röstimine traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedeliku. Sisestage seadmesse.





	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
6	<b>Rostbiif, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)		 2; <b>küpsetusplaat</b>
7	<b>Rostbiif, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksused tükid	Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
8	<b>Rostbiif, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)		
9	<b>Filee, väheküps LTC*</b> (aeglane küpsetamine)		 2; <b>küpsetusplaat</b>
10	<b>Filee, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm paksused tükid	Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
11	<b>Filee, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)		
12	<b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)	0.8 - 1.5kg; 4 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
13	<b>Röstitud seakael või abatükk</b>	1.5 - 2kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
14	<b>Rebitud sealih</b> (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
15	<b>Seljatükk, värske</b>	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
16	<b>Searibid</b>	2 - 3kg; kasutage tooreid, 2 - 3 cm paksuseid searibid	 3; <b>ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
17	<b>Tallekoot, luudega</b>	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
18	<b>Kana, terve</b>	1 - 1.5kg; värsked	 2; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
19	<b>Pool kana</b>	0.5 - 0.8kg	 3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
20	<b>Kanarind</b>	180 - 200g tükid	 2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
21	<b>Kanakoivad, värsked</b>	-	 3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
22	Part, terve	2 - 3kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
23	Hani, terve	4 - 5kg	 2; <b>ahjupann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
24	Pikkpoiss	1kg	 2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1kg kala kohta	 2; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
26	Kalafilee	-	 3; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>
28	Õunakook	-	 3; <b>küpsetusplaat</b>
29	Õunakook	-	 2; koogivorm <b>traatrestil</b>
30	Õunapirukas	-	 1;  22 cm koogivorm <b>traatrestil</b>
31	Brownie-koogid	2kg tainast	 3; <b>ahjupann</b>
32	Šokolaadimuffinid	-	 3; muffinialus <b>traatrestil</b>
33	Pätsikook	-	 2; leivapann <b>traatrestil</b>
34	Küpsetatud kartulid	1kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
35	Viilud	1kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
37	Kroketid, külmutatud	0.5kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
39	Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5kg	 2; vormiroog <b>traatrestil</b>
40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b> Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.




	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
41	Värske pitsa, õhuke	-	 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
42	Värske pitsa, paks	-	 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil
44	Baguette/ciabatta/sai	0.8kg	 2 küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
45	Täisteraleib/rukkileib/ täisteraline must leib leivapannil	1kg	 2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / traatrestil

## 7. KELLA FUNKTSIOONID

### 7.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
 Minutilugeja	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
 Küpsetusaeg	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
 Viivitusae	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 Uptimer	Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.

### 7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaeg		
1. samm	2. samm	3. samm
		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.




### Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm



Vajutage: 

Näidikul kuvatakse:  
0:00  


2. samm



Seadke Minutilugeja

3. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

### Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm



Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. samm



Vajutage korduvalt:  


Näidikul kuvatakse:  
0:00  
  
STOP

3. samm



Seadke küpsetusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

### Kuidas seadistada: Viivitusae


1. samm



Seadke küpsetusrežiim.

2. samm



Vajutage korduvalt: 

Ekraanil kuvatakse:  
kellaeg  
  
START

3. samm



Seadke algusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

Näidikul kuvatakse:  
--:--  
  
STOPP

5. samm




Seadke lõppaeg.

6. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.

## 8. TARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

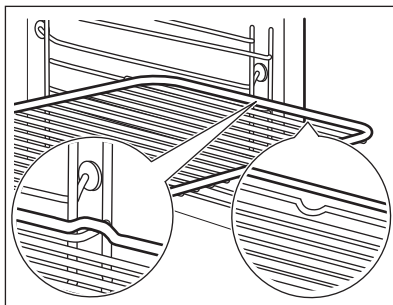
### 8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgu kujutavad endast ka

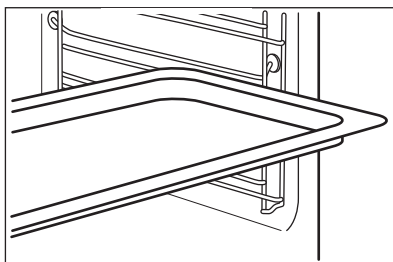
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

**Traatrest:**

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.

**Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake ahjures riuliraami juhtsoonte vahele.

**8.2 Toidusensor**

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

**Saadaval on kaks temperatuurisätet:**

°C  
Ahju temperatuur.

  
Toidu sisetemperatuur.

**Parimateks küpsetustulemusteks:**

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

**8.3 Kuidas kasutada: Toidusensor**

**1. samm** Lülitage ahi sisse.

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

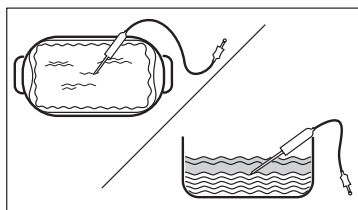
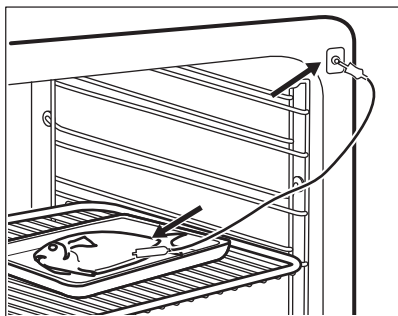
**3. samm** Sisestamine: Toidusensor.

Liha, linnuliha ja kala


Vormiroog

Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.

Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroa keskossa. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonest käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



**4. samm** Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupesasse. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

**5. samm**  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

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

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



### **HOIATUS!**

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


## 9. LISAFUNKTSIOONID


### 9.1 Lukk

**See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.**

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





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

 **OK** – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

## 9.2 Automaatne väljalülitus

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

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



(°C)



(h)

250 – maksimum

3

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

## 9.3 Jahutusventilaator

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

## 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks



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




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




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

### 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

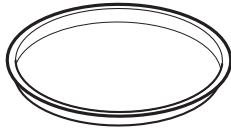
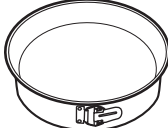


Kasutage kolmandat riulitasandit.

	 (°C)	 (min)
Pastavorm	200 - 220	45 - 55
Kartuligratään	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanje	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Saiavorm	190 - 200	55 - 70
Riisipuding	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min)
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogivorm)	160 - 170	70 - 80
Sai	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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






			
<b>Pitsapann</b>	<b>Küpsetusnõu</b>	<b>Portsjoninõu</b>	<b>Pirukavorm</b>
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

### 10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele





Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.






Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides

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

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised  
Kasutage kolmandat riulitasandit.

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





### Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

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

### Grill

Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		 min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole 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 igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

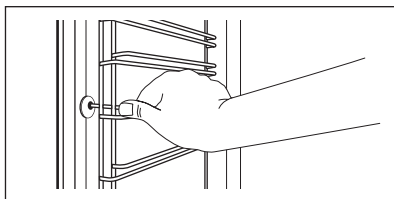
Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

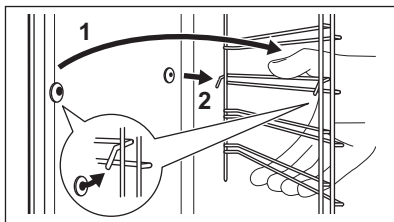
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

**2. samm** Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselina küljest lahti.



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgselina küljest lahti ja eemaldage.

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



## 11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades  
Pürolüüspuhastamine.



### HOIATUS!

Eksisteerib põletusoht.



### ETTEVAATUST!

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

### Enne Pürolüüspuhastamine:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

### Pürolüüspuhastamine

#### 1. samm

Sisenege menüüsse: Puhastamine .

Funktsioon	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	3 h

#### 2. samm

OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.

#### 3. samm

OK – vajutage, et alustada puhastamist.

#### 4. samm

Pärast puhastamist keerake kühvetusrežiimide nupp väljas-asendisse.



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



### Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.

Eemaldage jäägid ahju põhjast.

## 11.4 Puhastamise meeldetuletus

### Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:

vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi.

Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.



## 11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

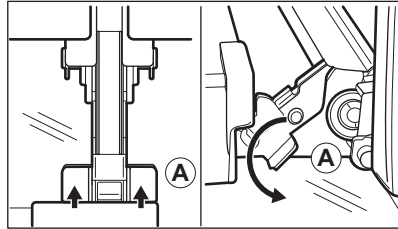
### ⚠ HOIATUS!

Uks on raske.

### ⚠ ETTEVAATUST!

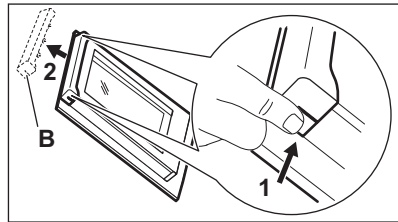
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

- 1. samm** Sulgege uks korralikult.
- 2. samm** Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahele 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.

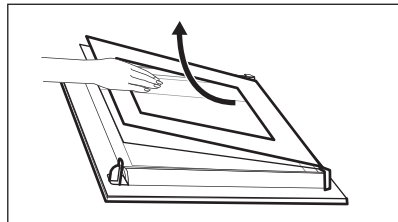
- 4. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



- 5. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

- 6. samm** Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.

- 7. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.



- 8. samm** Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.

- 9. samm** Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

## 11.6 Kuidas asendada: lamp

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

### Enne lambi vahetamist:

#### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

#### 2. samm

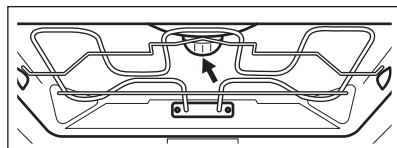
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

#### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Ülemine lamp

**1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



**2. samm** Puhastage klaaskate.

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

**4. samm** Paigaldage klaaskate.

## 12. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



#### Seade ei lülitu sisse või ei kuumene

##### Probleem

##### Kontrollige, kas:

Ei saa seadet käivitada või kasutada.

Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

Seadme uks on suletud.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

Kaitse ei ole vallandunud.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

Lukk on väljas.



#### Komponendid

##### Probleem

##### Kontrollige, kas:

Lamp on välja lülitatud.

Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud.



## Komponendid

Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.



## Veakoodid

Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
Err C3	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kella-aeg.

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

## 12.2 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)	.....
Tootenumbr (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69kWh/tsükkel

Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

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

### Jääkkuumus

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil

jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

## 14. MENÜÜ STRUKTUUR

### 14.1 Menüü

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



≡ – valige, et si-  
sestada Menüü.

Valige funktsioon  
Menüü struktuurist ja  
vajutage OK.

Valige säte.

OK – sätte kinnita-  
miseks vajutage.

Reguleerige väärtust  
ja vajutage nuppu  
OK.

Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

### Menüü struktuur

Juhendatud küpsetamine

Puhastamine

Seaded

### Seaded

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

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga tähistatud

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

# Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	110
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	113
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	116
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	117
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	118
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	119
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	124
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	126
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	128
10. CONSEILS.....	128
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	131
12. DÉPANNAGE.....	135
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	136
14. STRUCTURE DES MENUS.....	137
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	138

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

## **1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

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

## **1.2 Sécurité générale**

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

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



## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### AVERTISSEMENT!

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
------------------------------------	--------

Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
----------------------------------	--------

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
------------------------------------	--------

Profondeur de l'appareil	567 mm
--------------------------	--------

Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
---	--------

Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
-------------------------------	---------

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
--	-----------

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
--	---------

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

### 2.2 Branchement électrique

#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

### 2.3 Utilisation

#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

### 2.4 Entretien et Nettoyage

#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

### AVERTISSEMENT!

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

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

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

## 2.6 Éclairage interne

### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut



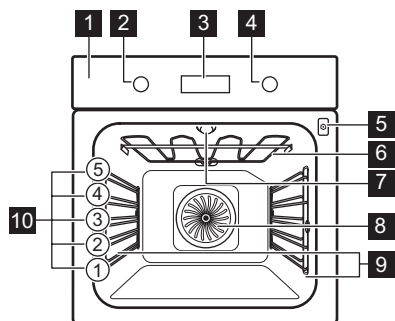
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

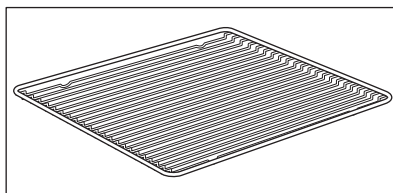


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Prise pour la sonde à viande
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

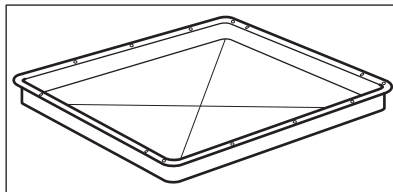
#### Grille métallique

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



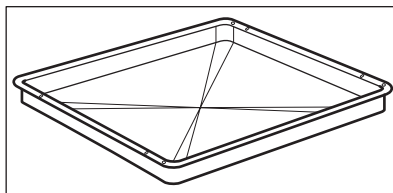
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



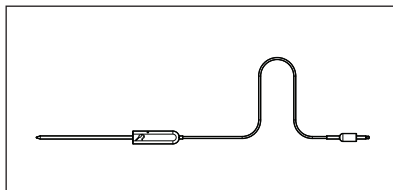
### Plat à rôtir

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



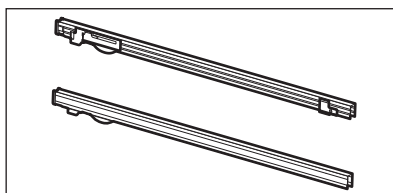
### Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



### Rails télescopiques

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



## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Manettes rétractables

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

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



Minuteur



Préchauffage rapide



Eclairage four



Sonde de cuisson

OK

Confirmez la configuration



Appuyez sur la touche

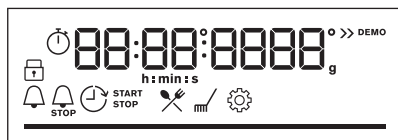


Tournez la manette

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

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

## 4.3 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

### Voyants de l'affichage

#### Indicateurs de base



Touches Verrouil



Cuisson assistée



Nettoyage



Configurations



Préchauffage rapide

#### Voyants du minuteur



Minuteur



Fin de cuisson



Départ différé



Compteur

**Barre de progression** - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.



Sonde de cuisson Voyant



## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :



0:00.

Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.


### 5.2 Préchauffage initial

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


---

**Étape 1** Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.


---

**Étape 2** Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 1 h.

---

**Étape 3** Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 15 min.

---

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

---

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler les Modes de cuisson

---






**Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.

---






**Étape 2** Tournez le bouton de commande pour régler la température.

---

### 6.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

---

Mode de cuisson	Application
 <p>Décongélation</p>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <p>Chaleur Tournante Humide</p>	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.
 <p>Gril</p>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <p>Turbo gril</p>	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <p>Menu</p>	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

### 6.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

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

### 6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.







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

- Sonde de cuisson

**Le niveau de cuisson du plat :**

- Saignant
- À point
- Bien cuit



Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			
		P1 - P...	OK
Accédez au menu.	Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

## 6.5 Cuisson assistée

### Légende



Sonde de cuisson disponible. Placez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat.  
L'appareil se met à l'arrêt lorsque la température définie de la Sonde de cuisson est atteinte.

### Légende
























Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.




































Niveau de grille.

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

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





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
9	<b>Filet, saignant</b> (cuisson basse température)		 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
10	<b>Filet, à point</b> (cuisson basse température)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
11	<b>Filet, bien cuit</b> (cuisson basse température)		
12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
13	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1.5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
14	<b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
15	<b>Longe, fraîche</b>	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
16	<b>Travers</b>	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 3 <b>plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
17	<b>Gigot d'agneau avec os</b>	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
18	<b>Poulet entier</b>	1 - 1.5 kg ; frais	 2 ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
19	<b>Demi poulet</b>	0.5 - 0.8 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.
20	<b>Escalope de poulet</b>	180 - 200 g par pièce	 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
21	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	-	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
22	<b>Canard entier</b>	2 - 3 kg	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
23	Oie entière	4 - 5 kg	  2; <b>poêle profonde</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
24	Rôti haché	1 kg	  2; <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  2; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
26	Filet de poisson	-	  3; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
27	Cheesecake	-	 2;  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>
28	Gâteau aux pommes	-	 3; <b>plateau de cuisson</b>
29	Tarte aux pommes	-	 2; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
30	Tarte aux pommes	-	 1;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>
31	Brownies	2 kg de pâte	 3; <b>plat profond</b>
32	Muffins au chocolat	-	 3; bac à muffins sur <b>grille métallique</b>
33	Quatre-quarts	-	 2; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
34	Pommes de terre au four	1 kg	 2; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
35	Pommes quartiers	1 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b>
38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b>
39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 2; cocotte sur <b>grille métallique</b>

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
41	Pizza fraîche, fine	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur <b>grille métallique</b>
44	Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
45	Tous grains/seigle/ pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé / <b>grille métallique</b>

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
 <b>Minuteur</b>	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
 <b>Heure de cuisson</b>	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 <b>Départ différé</b>	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 <b>Compteur</b>	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

### 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3

## Comment régler Heure actuelle



Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.

Réglez l'horloge.

Appuyez sur **OK**.

## Comment régler Minuteur

### Étape 1



Appuyez sur :

L'affichage indique :  
0:00

### Étape 2



Réglez la Minuteur

### Étape 3



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

## Comment régler Heure de cuisson

### Étape 1



Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

### Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
0:00  
  
STOP

### Étape 3



Réglez le temps de cuisson.

### Étape 4



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

## Comment régler Départ différé

### Étape 1



Sélectionnez le mode de cuisson.

### Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
l'heure actuelle  
 DÉMARRER

### Étape 3



Réglez l'heure de départ.

### Étape 4



Appuyez sur **OK**.

L'affichage indique :  
--:--  
 ARRÊTER

### Étape 5



Réglez l'heure de fin.

### Étape 6



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

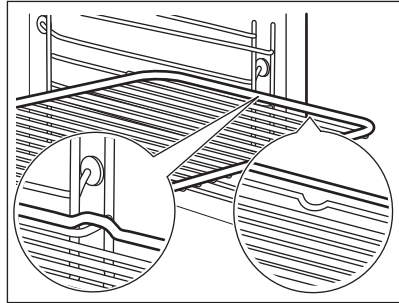
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

### 8.1 Insertion des accessoires

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

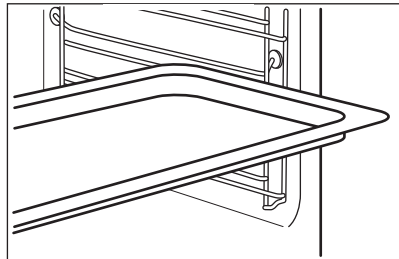
#### **Grille métallique:**

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



#### **Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



### 8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments.

**Il y a deux températures à régler :**



La température du four.



La température au cœur.

**Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :**

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

## 8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

**Étape 1** Mettez en fonctionnement le four.

**Étape 2** Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

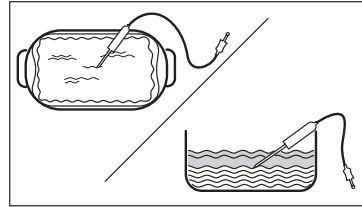
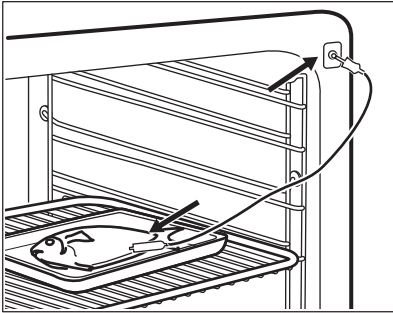
**Étape 3** Insérez : Sonde de cuisson.

### Viande, volaille et poisson

Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.

### Ragoût

Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.



**Étape 4** Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.

**Étape 5**  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

**Étape 6** **OK** - appuyez pour confirmer. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

**Étape 7** Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four.

### **AVERTISSEMENT!**

Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Touches Verrouil


**Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.**


Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.



OK



 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.

 OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

### 9.2 Arrêt automatique

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

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



(°C)

250 -maximum



(h)

3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Départ différé.

### 9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.




Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.



## 10.2 Chaleur Tournante Humide

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagnes	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70

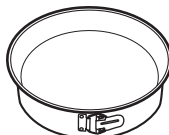
## 10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm



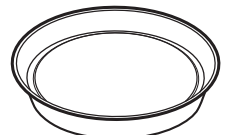
Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte






Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

## 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle





Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

## Cuisson sur un niveau - cuisson en moule






		 °C	 min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2

## Cuisson sur un niveau - biscuits





Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 °C	 min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30

## Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

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

**Gril**  
Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.  
Réglez le gril à la température maximale.

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

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage



**Agent nettoyant**

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



**Utilisation quotidienne**

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



**Accessoires**

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

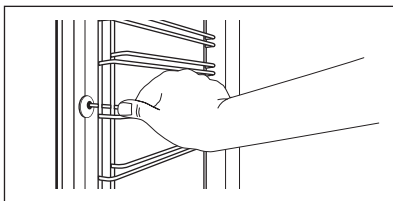
Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

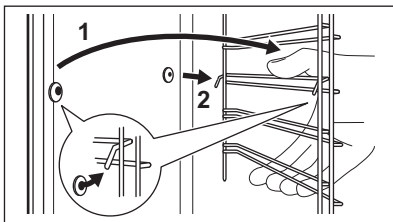
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

**Étape 4** Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



### 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlure.

#### **ATTENTION!**

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

#### Avant le Nettoyage par pyrolyse :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

#### Nettoyage par pyrolyse

**Étape 1**

Ouvrez le menu : Nettoyage .

**Option**

**Durée**

C1 - Nettoyage léger

1 h

C2 - Nettoyage normal

1 h 30 min

C3 - Nettoyage complet

3 h

**Étape 2**

**OK** - appuyez pour définir le programme de nettoyage.


**Étape 3**

**OK** - appuyez pour démarrer le nettoyage.

**Étape 4**

Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

## Nettoyage par pyrolyse

ⓘ Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .

### Une fois le nettoyage terminé :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.

Retirez les résidus du fond de la cavité.

## 11.4 Nettoyage conseillé

### Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

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

### AVERTISSEMENT!

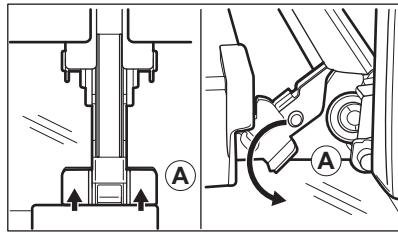
La porte est lourde.

### ATTENTION!

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

**Étape 1** Ouvrez entièrement la porte.

**Étape 2** Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

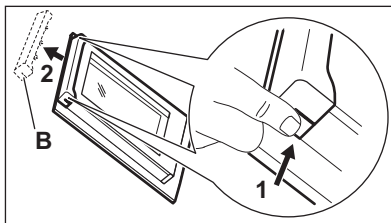


**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

**Étape 4** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

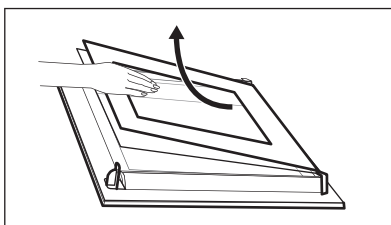
**Étape 5** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

**Étape 6** Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



**Étape 7** Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

**Étape 8** Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



**Étape 9** Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

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

### Avant de remplacer l'éclairage :

#### Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

#### Étape 2

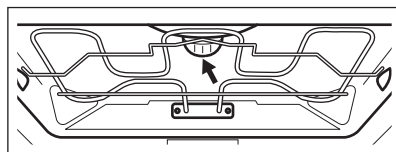
Débranchez le four de l'alimentation secteur.

#### Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe supérieure

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

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

**Étape 4** Installez le diffuseur en verre.

## 12. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

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



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

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



#### Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Chaleur Tournante Humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.



#### Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.



## Codes d'erreur

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

## 12.2 Données de maintenance

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

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

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.) .....

Référence produit (PNC) .....

Numéro de série (SN) .....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667	
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.



## 13.2 Économie d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt

l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

### Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

## 14. STRUCTURE DES MENUS

### 14.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez la configuration.	<b>OK</b> - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur <b>OK</b> .

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

#### Structure du Menu

Cuisson assistée


Nettoyage


Configurations

## Configurations

01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt 2 - Alarme	06	Compteur	Marche / Arrêt
07	Eclairage four	Marche / Arrêt	08	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
09	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt	10	Mode démo	Code d'activation : 2468
11	Version du logiciel	Contrôle	12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON    À DÉPOSER EN MAGASIN    À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

 OU  OU 

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



# Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	139
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	141
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	144
4. VADĪBAS PANELIS.....	145
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	146
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	147
7. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	152
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	154
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	156
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	156
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	159
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	162
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	164
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	165
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	166

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

## 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzieties, 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 cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimodus 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.

- Iebūvētajau ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm

ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektrotīkla savienojums

### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas 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 kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliēm. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.

- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
- nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz 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 tīršana

### 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 paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīršana

### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs.
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīršana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīršana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
  - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīršanas laikā un pēc tās.
  - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizslāktiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīršanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīršanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās

cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaifīgu izgarojumu avots.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezervēs lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.8 Utilizācija

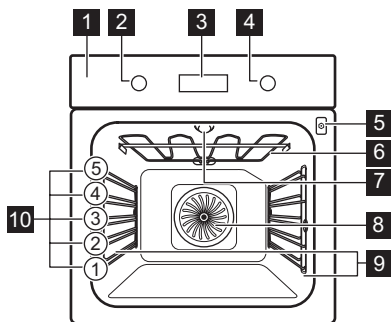
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



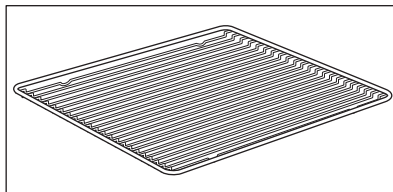
- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Termozondes kontaktligzda
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi



## 3.2 Papildpiederumi

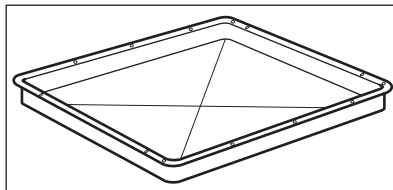
### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



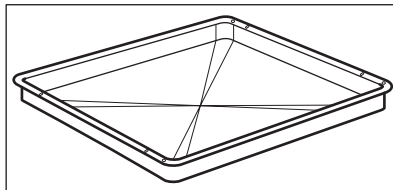
### Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



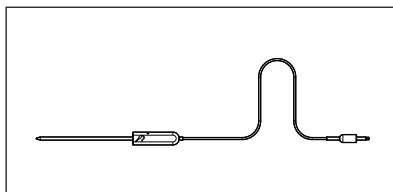
### Grīla/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



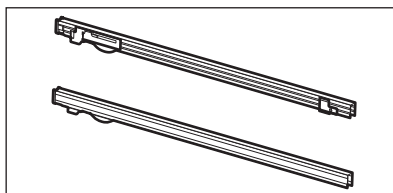
### Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



### Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.









## 4. VADĪBAS PANELIS

### 4.1 Iegremdējamie regulatori

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

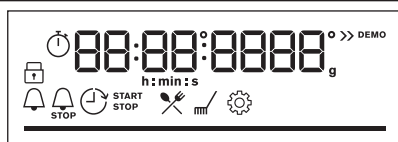
## 4.2 Vadības paneļa pārskats

				OK		
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgai-smojums (lampa)	Termozonde	Apstiprināt iestatījumu	Piespiediet	Pagrieziet regulatoru

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

## 4.3 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

### Displeja indikatori

#### Galvenie indikatori



Bloķēšana



Gatavošanas palīgs



Tīrīšana



Iestatījumi



Ātrā uzsilšana

#### Taimera indikatori



Laika atgādinājums



Beigu laiks



Atliktais starts



Laika skaitīšana

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

#### Termozonde indikators



## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:




00:00


Iestatiet laiku. Nospiediet **OK**.


## 5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

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

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

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

 Iepriekšējās karsēšanas laikā na cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

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

**2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

### 6.2 Karsēšanas funkcijas

#### Karsēšanas funkcija Lietošana



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.

## Karsēšanas funkcija Lietošana



Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.

### Augš./Apakškarsēšana



Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.

### Saldēta pārtika



Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.

### Picas funkcija



Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

### Apakškarsēšana



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

### Atkausēšana



### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



### Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



### Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.



### Izvēlne

Lai atvērtu izvēlni: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

## 6.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:

IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

## 6.4 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Izmantojiet funkciju, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus. Gatavošanas laikā varat arī regulēt laiku un temperatūru.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:		Ēdiena sagatavotības pakāpe:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Termozonde</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pusjēls</li> <li>Vidējs</li> <li>Labi izcepts</li> </ul>	
<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet <b>OK</b> .	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet <b>OK</b> .	Ievietojiet ēdienu cepškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

## 6.5 Gatavošanas palīgs

### Apzīmējumi



Termozonde pieejams. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā slānī. Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.

### Apzīmējumi














Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.






















Plaukta līmenis.

displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>1</b> Liellopu gaļas ceptis, pusjēls		
<b>2</b> Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts	1 - 1.5kg; 4-5 cm biezi gabali	<b>2</b> ; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>3</b> Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts		
<b>4</b> Steiks, vidēji izcepts	180 - 220g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	<b>3</b> ; cepamais trauks uz <b>restotā plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>5</b> Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2kg	<b>2</b> ; cepamais trauks uz <b>restotā plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>6</b> Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
<b>7</b> Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1.5kg; 4–5 cm biezi gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>8</b> Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
<b>9</b> Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
<b>10</b> Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>11</b> Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
<b>12</b> Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5kg; 4 cm biezi gabali	 <b>2; cepamais trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
<b>13</b> Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2kg	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>14</b> Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2kg	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
<b>15</b> Mugura, svaiga	1 - 1.5kg; 5–6 cm biezi gabali	 <b>2; cepamais trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
<b>16</b> Cūkgaļas ribiņas	2 - 3kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 <b>3; cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>17</b> Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2kg; 7–9 cm biezi gabali	 <b>2; cepamais trauks uz cepamās paplātes</b> Pieļaujiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>18</b> Vesela vista	1 - 1.5kg; svaigi	 <b>2; sautējamā terīne uz cepamās paplātes</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
<b>19</b> Vistas puse	0.5 - 0.8kg	 <b>3; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
<b>20</b> Vistas krūtiņa	180 - 200g katram gabalam	 <b>2; sautējuma trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
22	Pīle, vesela	2 - 3kg	 2; <b>cepamais trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
23	Zoss, vesela	4 - 5kg	 2; <b>cepamā panna</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
24	Gaļas rulete	1kg	 2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1kg katrai zivij	 2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
26	Zivs fileja	-	 3; <b>sautējums uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>
28	Ābolu kūka	-	 3; <b>cepamā paplāte</b>
29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
30	Ābolu pīrāgs	-	 1;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
31	Braunijs	2kg mīklas	 3; <b>cepamā panna</b>
32	Šokolādes mafini	-	 3; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>
34	Krāsni cepti kartupeļi	1kg	 2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
35	Daiviņas	1kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
37	Kroketes, saldētas	0.5kg	 3; <b>cepamā paplāte</b>

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
38	Kartupeļi, saldēti	0.75kg	3; cepamā paplāte
39	Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5kg	2; sautējamā terīne uz <b>restotā plaukta</b>
40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5kg	1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
41	Svaiga pica, plānā	-	2; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru
42	Svaiga pica, biezā	-	2; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru
43	Kišs	-	2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
44	Bagete / čabata / baltmaize	0.8kg	2; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1kg	2; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru / <b>restotais plaukts</b>

## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkcijas

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

### 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.



## Iestatīšana. Diennakts laiks



Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.

Iestatiet pulksteni.


Nospiediet OK.

## Iestatīšana. Laika atgādinājums

1. solis



Nospiediet .

Displejā redzams  
0:00  


2. solis.



Iestatiet Laika atgādinājums

3. solis.



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

## Iestatīšana. Gatavošanas laiks


1. solis.




atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā redzams  
0:00  
  
STOP

3. solis.



Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

## Iestatīšana. Atliktais starts

1. solis.




Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  
 SĀKT

3. solis.



Iestatiet sākuma laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

Displejā redzams  
--:--  
 PĀRTRAUKT

5. solis.



Iestatiet beigu laiku.

6. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

## 8. PIEDERUMU LIETOŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

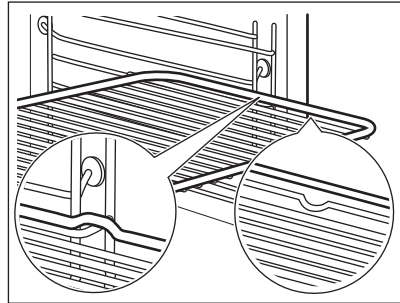
Augstā mala ap plauktu nelauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

### 8.1 Papildpiederumu ievietošana

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

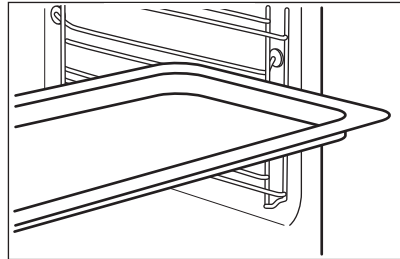
#### Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem



#### Cepamā Paplāte / Cepamā pannā:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



### 8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

**Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:**



Cepeškrāsns temperatūra.



Ēdiena iekšējo temperatūru.

**Labākam gatavošanas rezultātam:**

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

## 8.3 Lietošana Termozonde

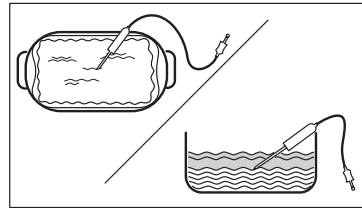
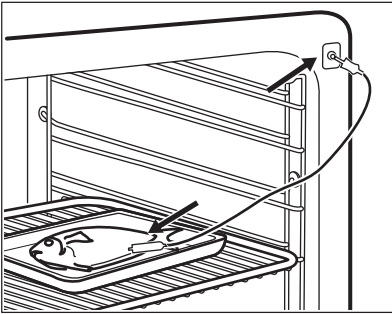
- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni.
- 2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
- 3. solis** Ievietošana. Termozonde.


### Gaļa, putnu gaļa un zivis

### Sautējums terīnē

Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.

Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



- 4. solis** Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
- 5. solis.**  - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
- 6. solis** Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārlicinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
- 7. solis** Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Bloķēšana


#### Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.


Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.



Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.



Nospiediet un turiet nospiestu

 OK, lai ieslēgtu funkciju.  
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu  OK,  
lai ieslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

### 9.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.



(°C)



(st.)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)



(st.)

250 — maksimāli

3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.

### 9.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.




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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

### 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu


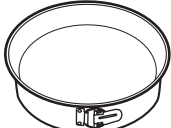


Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

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

### 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.






			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs






### 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm





Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

Cepšana vienā līmenī — cepšana formās






		 °C	 min	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti  
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.





		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30

Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsē- jiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvīt kūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils  
Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



#### Papildpiederumi

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

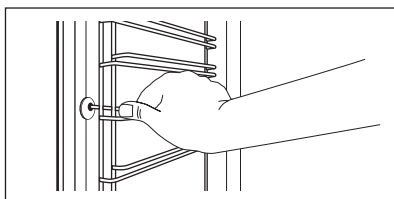
Neīrīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

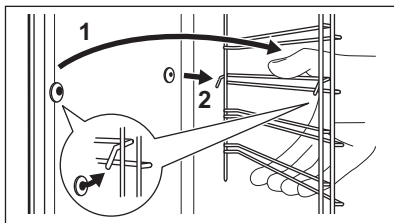
**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

**2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



**3. solis** Paveiciet 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 vēršiem uz priekšu.



## 11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

### UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

### Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.

Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

### Pirolītiskā tīrīšana

**1. solis**

leejiet izvēlnē: Tīrīšana mm / .

Iespēja	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	3 h

**2. solis.**



OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.

**3. solis**

Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.

**4. solis**

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

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

### Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.


Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.



## 11.4 Tīršanas atgādinājums

### Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīršana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīršanas atgādinājums.

## 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

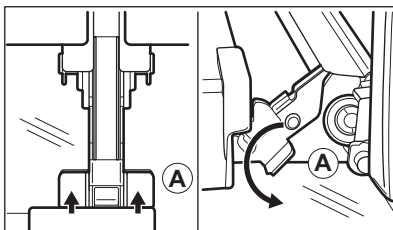
### BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

### UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam.
- 2. solis** Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).

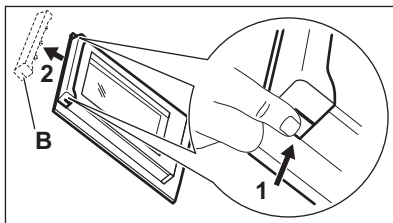


- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.

- 4. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērstā virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

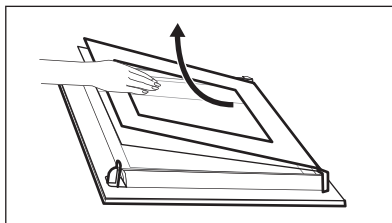
- 5. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

- 6. solis** Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



**7. solis** Noīriēt stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

**8. solis** Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.



**9. solis** Vispirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.

## 11.6 Kā nomainīt: Lampa

### **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

#### Pirms nomaināt lampu:

##### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

##### 2. solis

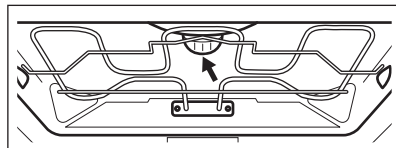
Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

##### 3. solis

Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

## Augšējā lampa

**1. solis** Pagrieziēt stikla pārsegu, lai to izņemtu.



**2. solis** Noīriēt stikla pārsegu.

**3. solis** Nomainiēt cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

**4. solis** Ieviojiēt stikla pārsegu.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiēt sadaļu "Drošība".

### 12.1 Kā rīkotiēs, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā saziņiētiēs ar pilnvarotu servisa centru.



## Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst

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



## Detāļas

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdedzusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.



## Kļūdu kodi

Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

## 12.2 Servisa dati

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

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

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD) .....

## Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skajums	71l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

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

### 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

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

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

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

### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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







### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

## 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 14.1 Izvēlne

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
				
 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet <b>OK</b> .	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet <b>OK</b> , lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet <b>OK</b> .

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

#### Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs 

Tīrīšana 

Iestatījumi 


#### Iestatījumi


01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	06	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
07	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt	08	Ātrā uzsīšana	Ieslēgt/Izslēgt
09	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt	10	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468

## Iestatījumi

11	Programmatūras versija	Pārbaude	12	Nodzēst visus iestatījumu-	Jā / Nē
				mus	

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## Sveiki atvykę į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	167
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	169
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	172
4. VALDYMO SKYDELIS.....	173
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	174
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	175
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	180
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	182
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	184
10. PATARIMAI.....	184
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	187
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	190
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	192
14. MENIU STRUKTŪRA.....	193
15. APLINKOS APSAUGA.....	194

## 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 lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą Išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po 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.
- Įsitinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.

- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

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

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:

- Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
- Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite 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 grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Pirolizinis valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsipyvusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
  - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
  - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirolizinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliesų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

## 2.6 Vidinis apšvietimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

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, temperatūra, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 Išmetimas

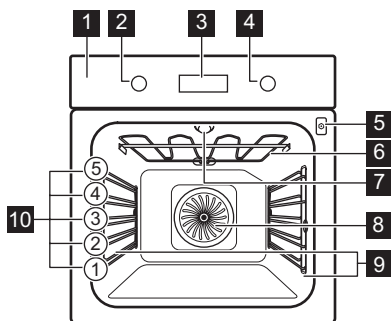
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neištrigtų prietaiso viduje.

# 3. GAMINIO APRAŠYMAS

## 3.1 Bendroji apžvalga

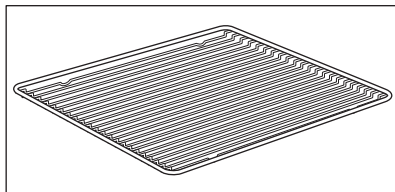


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Maisto termometro lizdas
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lempūtė
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

## 3.2 Priedai

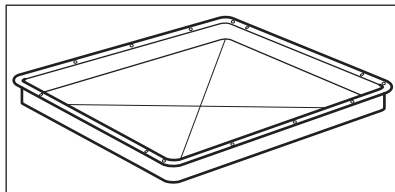
### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.



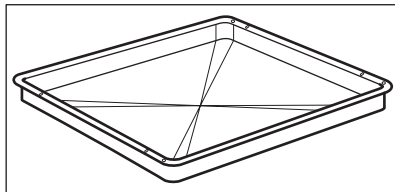
### Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



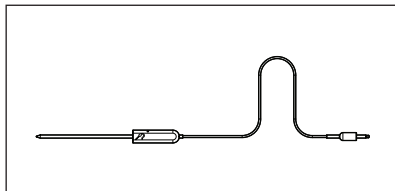
### Grilio / skrudinimo indas

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



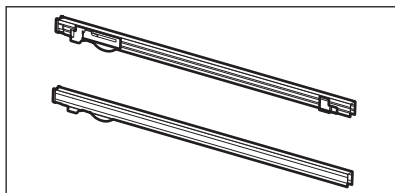
### Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



### Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



## 4. VALDYMO SKYDELIS

### 4.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

## 4.2 Valdymo skydelio apžvalga



OK



Laikmatis

Greitas įkai-  
tinimas

Orkaitės  
apšvieti-  
mas

Maisto termo-  
metras

Patvirtinti nuo-  
stata

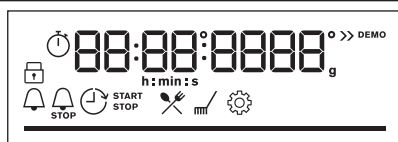
Laikykite nuspau-  
dę

Pasukite rankenėlę

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją.

Kad išjungtumėte prietaisą pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 4.3 Rodinys



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

### Valdymo skydelio indikatoriai

#### Baziniai indikatoriai



Užraktas



Kepimo vadovas



Valymas



Nustatymai



Greitas įkaitinimas

#### Laikmačio indikatoriai



Laikmatis



STOP  
Pabaiga



Atidėtas paleidimas



Laikmatis

**Progreso juosta** – temperatūrai arba laikui. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.

Maisto termometras indikatorius



## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 5.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą ir nustatykite laiką:




00:00


Nustatykite laiką. Paspauskite **OK**.

## 5.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

**1-as veiksmas** Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

**2-as veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 1 val.

**3-ias veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

**1-as veiksmas** Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

**2-as veiksmas** Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.










### 6.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
--------------------	-----------



Karšto oro srautas

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvus	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepinti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Meniu	Norėdami atidaryti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

### 6.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:

IEC/EN 60350-1

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.







Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.



## 6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Funkciją naudokite greitai patiekalams paruošti taikant numatytuosius nustatymus. Be to, gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:		Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:	
• Maisto termometras		• Lengvai iškeptas	
		• Vidutiniškai iškeptas	
		• Gerai iškeptas	
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			
		P1 - P...	OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Įorkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

## 6.5 Kepimo vadovas

### Paaiškinimas



Galima naudoti Maisto termometras. Maisto termometras įsmeikite striausioje patiekalo dalyje.

Maisto termometras rodmenims pasiekus nustatytą temperatūrą, prietaisas išsijungs.

### Paaiškinimas















Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo numeris, kurį rasite lentelėje.

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
<b>1</b> Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
<b>2</b> Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5kg; 4–5 cm storio gabalai	 <b>2</b> ; kepsimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>3</b> Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
<b>4</b> Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	 <b>3</b> ; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>5</b> Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)	1.5 - 2kg	 <b>2</b> ; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba prasciausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba prasciausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5kg; 4 cm storio gabalai	 2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.
13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2kg	 2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite, kad vienodai paskrustų.
15	Nugarinė, šviežia	1 - 1.5kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
16	Šonkauliukai	2 - 3kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2kg; 7–9 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant <b>kepimo skardos</b> Įpilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
18	Visas viščiukas	1 - 1.5kg; švieži	 2; <b>kepkite ant kepimo padėklo</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8kg	3; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200g gabalui	2; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	3; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
22	Visa antis	2 - 3kg	2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
23	Visa žąsis	4 - 5kg	2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
24	Mėsos vyniotinis	1kg	2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1kg vienai žuviai	2; <b>kepimo skarda</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
26	Žuvies filė	-	3; troškinio indas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
27	Sūrio pyragas	-	2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
28	Obuolių pyragas	-	3; <b>kepimo skarda</b>
29	Obuolių tortas	-	2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
30	Obuolių pyragas	-	1;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
31	Šokoladiniai sausainėliai	2kg tešlos	3; <b>gili keptuvė</b>
32	Šokoladiniai keksukai	-	3; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>
33	Pyragas su priedais	-	2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
34	Keptos bulvės	1kg	2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
35	Keptos bulvytės	1kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
37	Šaldyti krocketai	0.5kg	3; <b>kepimo skarda</b>
38	Šaldytos bulvytės	0.75kg	3; <b>kepimo skarda</b>
39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5kg	2; <b>kepkite ant vielinės lentynėlės</b>
40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5kg	1; <b>troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Prašėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
41	Šviežia pica, plona	-	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
42	Šviežia pica, stora	-	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
43	Pyragas „Quiche“	-	2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>
44	Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona	0.8kg	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1kg	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
<b>Laikmatis</b>	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
<b>Kepimo laikas</b>	Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
<b>Atidėtas paleidimas</b>	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
<b>Laikmatis</b>	Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Menu, Nustatymai.

## 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

### Kaip nustatyti: Paros laikas

1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas



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

Nustatykite laikrodį.

Paspauskite OK.

### Kaip nustatyti: Laikmatis

1-as veiksmas



Paspauskite .

Valdymo skydelyje matysite:

0:00



2-as veiksmas



Nustatykite Laikmatis

3-as veiksmas



Paspauskite OK.

Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

### Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai: .

Valdymo skydelyje matysite:

0:00



STOP

3-as veiksmas



Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

### Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai: .

Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką



PRA-  
DĖTI

3-as veiksmas



Nustatykite paleidimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

Valdymo skydelyje matysite: --:--

SU-  
STABDYTI

5-as veiksmas.



Nustatykite pabaigos laiką.

6-as veiksmas



Paspauskite OK.

## Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

## 8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

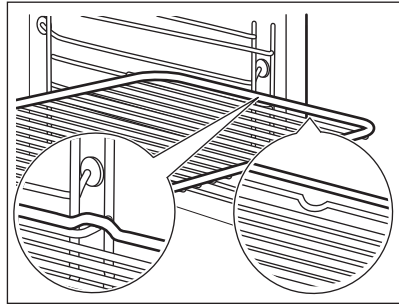
### 8.1 Priedų naudojimas

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

Aukštas lentynos kraštelis ne leis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

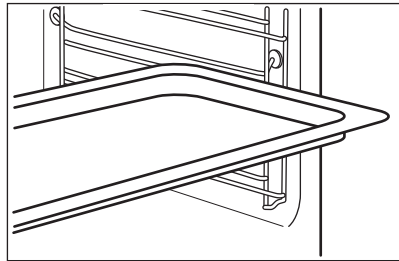
#### **Vielinė lentynėlė:**

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



#### **Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:**

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



### 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti.

**Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.**

  
Orkaitės temperatūra.

  
Temperatūra patiekalo viduje.

## Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

### 8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

**1-as veiksmas** Įjunkite orkaitę.

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

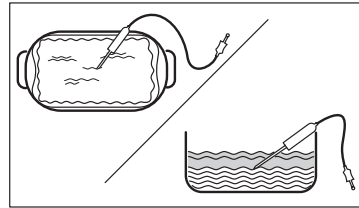
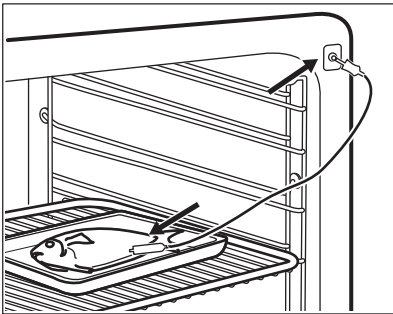
**3-ias veiksmas** Įdėkite: Maisto termometras.

#### Mėsa, paukštiena ar žuvis

Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.

#### Užkepėlės

Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometrasrankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios.



**4-as veiksmas** Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.

**5-as veiksmas**  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.

**6-as veiksmas** OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

**7-as veiksmas** Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.

#### ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Užraktas

#### Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.



Paspauskite OK, kad įjungtumėte funkciją.  
Suveiks garsinis signalas.

OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

3 x – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

### 9.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

(°C)	(val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



iki 250



3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.

### 9.3 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

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.




Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.



## 10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

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

## 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens



Indeliai atskioms  
valgio porcijoms  
paruošti

Keraminė  
8 cm skersmens, 5  
cm aukščio



Apkepo skarda






Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

## 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

## Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose






		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

## Kepimas viename lygyje – sausainiai

Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30





## Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

## Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

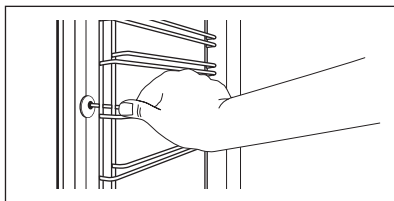
Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

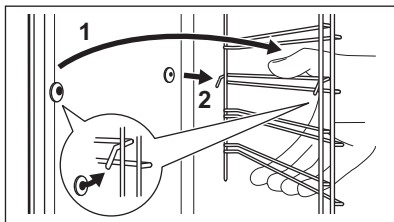
### 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

- 1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
- 2-as veiksmas** Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



- 3-as veiksmas** Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.
- 4-as veiksmas** Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



### 11.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

#### ⚠️ DĖMESIO

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

#### Prieš Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.

#### Pirolizinis valymas

**1-as veiksmas**

Atidarykite meniu: Valymas  $\frac{m}{l}$ .

Parinktis	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	3 h

**2-as veiksmas**

OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.


**3-ias veiksmas**

OK – paspauskite valymui pradėti.

**4-as veiksmas.**

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

## Pirolizinis valymas

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

### Valymo programai pasibaigus:


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienelles švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

## 11.4 Priminimas apie valymą

### Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.

 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepi-mo.

Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

## 11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

### ĮSPĖJIMAS!

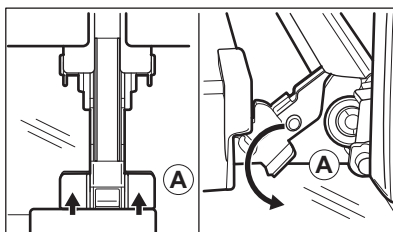
Durelės yra sunkios.

### DĖMESIO

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

**1-as veiksmas** Iki galo atidarykite dureles.

**2-as veiksmas** Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.

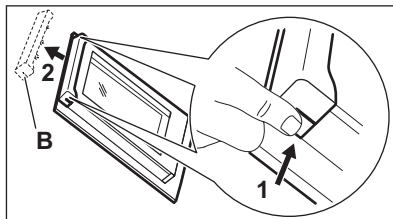


**3-as veiksmas** Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

**4-as veiksmas** Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

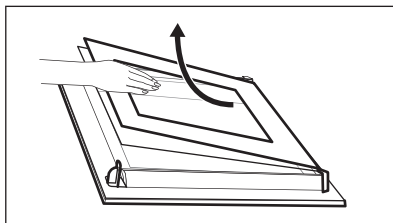
**5-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

**6-as veiksmas** Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



**7-as veiksmas** Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**8-as veiksmas** Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



**9-as veiksmas** Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.

## 11.6 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

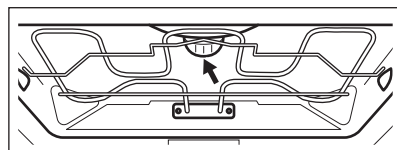
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

##### 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 lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

**4-as veiksmas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.



### Prietaisas neįsijungia arba nekaista

Sutrikimas	Patikrinkite, ar...
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas išjungtas.



### Komponentai

Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegę lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.



### Klaidų kodai

Ekране rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Prietaiso dūrelės uždarytos ir nesulaužytas dūrelių užraktas.
Err F102	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Err F102	Dūrelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.

Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

## 12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

## Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas

Tiekėjo pavadinimas	AEG	
Modelio identifikatorius	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667	
Energijos efektyvumo rodyklė	81,2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	71l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

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 drelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso drelių. Drelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

#### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

#### Liekamasis karštis

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

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



Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.





### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

## 14. MENIU STRUKTŪRA

### 14.1 Meniu

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
				
 – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.	Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite <b>OK</b> .	Pasirinkite nustatymą.	Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite <b>OK</b> .	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite <b>OK</b> .

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išseikite iš Meniu.

#### Meniu struktūra

Kepimo vadovas 


Valymas 


Nustatymai 

#### Nustatymai

01	Paros laikas	Pakeisti	02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	04	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiks- mas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	06	Laikmatis	Įjungta / išjungta
07	Orkaitės apšvietimas	Įjungta / išjungta	08	Greitas įkaitinimas	Įjungta / išjungta
09	Priminimas apie valymą	Įjungta / išjungta	10	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
11	Programinės įrangos versija	Tikrinti	12	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

## 15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

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



Во нашите напори да бидеме одржливи, ги намалуваме хартиените средства и ги даваме целосните кориснички прирачници на интернет. Пристапете му на вашиот целосен кориснички прирачник на [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка на [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	195
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	197
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	201
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	202
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	203
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	204
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	209
8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	210
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	212
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	213
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	216
12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	219
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	221
14. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	222
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	223

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

## 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.

- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на 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.
- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да 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.

- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

### 2.3 Употреба

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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 додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

### 2.4 Нега и чистење

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од 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 Чистење со пиролиза

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
  - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
  - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетки, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
  - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
  - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со

пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.

- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

## 2.6 Внатрешна светилка

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од 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.

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Отстранување

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушнување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.

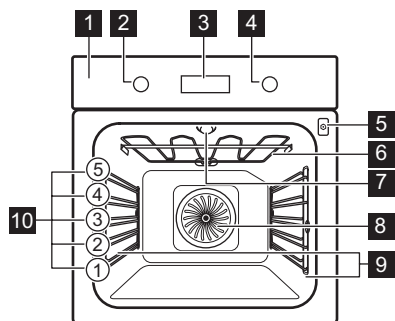


- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

## 3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 3.1 Општ преглед

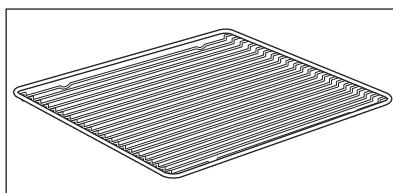


- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Штекер за сензорот за храна
- 6 Елемент за греење
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Позиции на полици

### 3.2 Додатоци

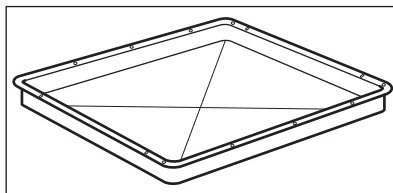
#### Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



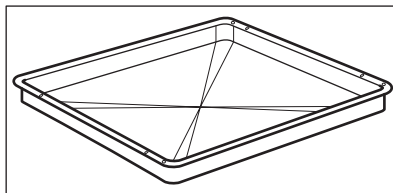
#### Плех за печење

За колачи и бисквити.



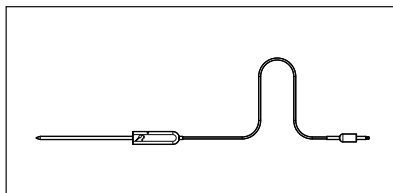
#### Тава за скара/печење месо

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



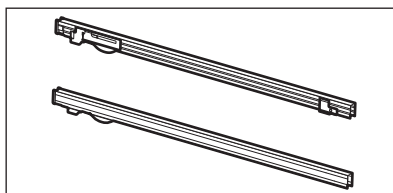
### Сензор за храна

За мерење на температурата во храната.



### Телескопски шипки

За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.



## 4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

### 4.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

### 4.2 Преглед на контролната табла



Тајмер



Брзо  
загревање



Светло



Сензор за  
храна

OK

Потврдете ја  
поставката



Притиснете на

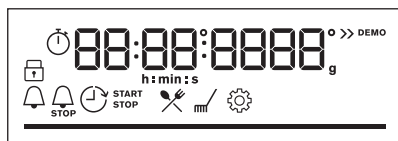


Завртете го  
копчето

Изберете ја функцијата на греење за да го вклучите апаратот.

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

### 4.3 Екран



Екран со клучни функции.

### Показатели за екранот

Основни показатели



Заклучување



Готвење со помош



Чистење



Нагодувања



Брзо загревање

### Показатели за тајмер



Потсетник во минути



Крај на готвење



Одложен почеток



Време на работење

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



Сензор за храна показател



## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Првично чистење

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



00:00

Поставете го времето. Притиснете **OK**.

### 5.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

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

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

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

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

## 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!








Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Како да поставите: Функции на греење

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

**Чекор 2** Завртете го контролното копче за да поставите температура.

### 6.2 Функции на греење

Функција на греење	Примена
 Готвење со вентилатор	За 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.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 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.
 Печете со влажен воздух	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. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

## Функција на греење Примена



Скара

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



Турбо-печење

За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.



Мени

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

### 6.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

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

IEC/EN 60350-1

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се

осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

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

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

### 6.4 Како да поставите: Готвење со помош

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

Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

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

- Сензор за храна

Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено
- Средно
- Добро печено

Чекор 1



Влезете во менито.

Чекор 2



Изберете Готвење со помош. Притиснете на **OK**.

Чекор 3



P1 - P...

Изберете го јадењето. Притиснете **OK**.

Чекор 4



OK

Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.

## 6.5 Готвење со помош

### Легенда



Сензор за храна е достапен. Ставете го Сензор за храна во најдебелиот дел од садот.

Апаратот се исклучува кога ќе се достигне поставената температура на Сензор за храна.

### Легенда
















Загрејте го апаратот пред готвење.























Ниво на решетка.



На екранот се прикажува **P** и бројот на јадењето што можете да го проверите во табелата.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
1	Печено говедско, полуживо		
2	Печено говедско, средно	1 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	2; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
3	Печено говедско, добро печено		
4	Стек, средно печен	180 - 220g по парче; парчиња со дебелина 3 см	3; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1.5 - 2кг.	2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.
6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)		
7	Печено говедско, средно (бавно готвење)	1 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)		
9	Филети, полуживи (бавно готвење)		
10	Филети, средно печени (бавно готвење)	0,5 - 1,5кг.; парчиња со дебелина 5 - 6см	2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
11	Филети, добро печени (бавно готвење)		
12	Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 4 см	2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
13	Печен свински врат или грб	1.5 - 2кг.	 2; печени јадења на <b>решетка</b> По половина од времето за готвење превртете го месото.
14	Влечено свинско (бавно готвење)	1.5 - 2кг.	 2; <b>плек за печење</b> Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
15	Плешка, свежа	1 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини.
16	Ребро	2 - 3кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 3; <b>длабока тава</b> Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.
17	Јагнешки бут со коски	1.5 - 2кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	 2; печење јадења на <b>плек за печење</b> Додадете течност. По половина од времето за готвење превртете го месото.
18	Цело пиле	1 - 1.5кг.; свежо	 2; потпечено јадење на <b>плек за печење</b> Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
19	Половина пиле	0.5 - 0.8кг.	 3; <b>плек за печење</b> Користете ги вашите омилените зачини.
20	Пилешки гради	180 - 200g по парче	 2; гувеч/потпечено јадење на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
21	Пилешки копани, свежи	-	 3; <b>плек за печење</b> Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
22	Цела патка	2 - 3кг.	 2; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
23	Цела гуска	4 - 5кг.	 2; <b>длабока тава</b> Користете ги вашите омилените зачини. Ставете го месото во длабок плек за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
24	Ќофте	1кг.	 2; <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини.
25	Цела риба, на скара	0.5 - 1кг. по риба	 2; <b>плек за печење</b> Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилените зачини и билки.





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
26	Филети од риба	-	 3; потпечено јадење на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини.
27	Торта од сирење	-	 2;  28 см плех со федер на <b>решетка</b>
28	Колач со јаболка	-	 3; плех за печење
29	Пита со овошје	-	 2; модла за пита на <b>решетка</b>
30	Пита со јаболка	-	 1;  модла за пита од 22 см на <b>решетка</b>
31	Чоколадни колачиња	2кг. тесто	 3; <b>длабока тава</b>
32	Чоколадни мафини	-	 3; плех за мафини на <b>решетка</b>
33	Куглоф	-	 2; сад за погача на <b>решетка</b>
34	Печени компири	1кг.	 2; <b>плех за печење</b> Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
35	Кришки	1кг.	 3; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилените зачини. Исечете ги компириите на парчиња.
36	Печен мешан зеленчук	1 - 1.5кг.	 3; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилените зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.
37	Крокети, замрзнати	0.5кг.	 3; <b>плех за печење</b>
38	Pommes, замрзнати	0.75кг.	 3; <b>плех за печење</b>
39	Лазања од месо/ зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5кг.	 2; потпечено јадење на <b>решетка</b>
40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5кг.	 1; <b>ѓувеч/потпечено јадење на решетка</b> По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
41	Свежа пица, тенка	-	 2; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење
42	Свежа пица, дебела	-	 2; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење
43	Киш со јајца	-	 2; плех за печење на <b>решетка</b>



	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
44	Багети / чијабата / бел леб	0.8кг.	 2; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1кг.	 2; <b>плех за печење</b> поставен со хартија за печење / <b>решетка</b>

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 7.1 Функции на часовник

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

### 7.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да поставите: Време во денот		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		
За да го промените времето во денот влезете во мениот и изберете Поставки, Време во денот.	Поставете го часовникот.	Притиснете: <b>ОК</b> .

### Како да поставите: Потсетник во минути

#### Чекор 1



Притиснете: 

На екранот се прикажува:

0:00



#### Чекор 2




Поставете ја Потсетник во минути.

#### Чекор 3



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

### Како да поставите: Време на готвење


#### Чекор 1



Одберете функција за греење и поставете ја температурата.

#### Чекор 2



Притиснете неколку пати: 

На екранот се прикажува:

0:00



STOP

#### Чекор 3




Поставете го времето на готвење.

#### Чекор 4



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

### Како да поставите: Одложен почеток


#### Чекор 1



Одберете ја функцијата на греење.

#### Чекор 2



Притиснете неколку пати: 

#### Чекор 3



Поставете го времето на почеток.

#### Чекор 4



Притиснете: **OK**.

На екранот се покажува новото време.

 **ПОЧЕТОК**

На екранот се прикажува:

--:--

 **КРАЈ**

#### Чекор 5



Поставете го времето на крај.

#### Чекор 6



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

## 8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

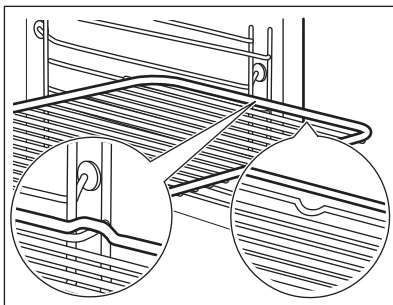
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 8.1 Вметнување на додатоци

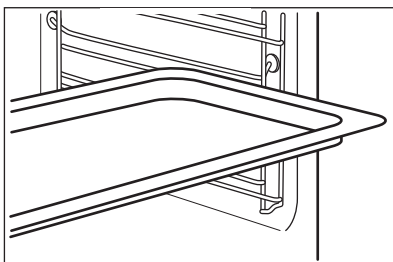
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

**Решетка:**

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката .

**Плех за печење / Длабока тава:**

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.

**8.2 Сензор за храна**

Сензор за храна - ја мери температурата внатре во храната.

**Има две температури за поставување:**

Температура на печката.



Температурата на средината.

**За најдобри резултати при готвењето:**

Состојките треба да се на собна температура.

- не користете го со течни јадења.

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

**8.3 Начин на користење: Сензор за храна**

**Чекор 1** Вклучете ја печката.

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

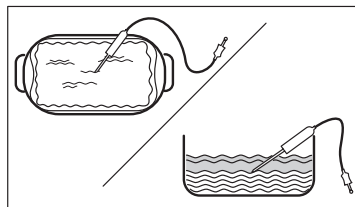
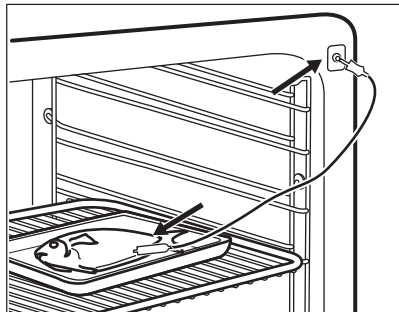
**Чекор 3** Ставете: Сензор за храна.

**Месо, живина и риба**

**Ѓувеч**

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

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



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

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

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

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

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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


## 9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 9.1 Заклучување

**Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.**

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





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

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

 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.

## 9.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење работи и не се променети поставките.

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



(°C)



(ч)

250 - максимум

3

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

## 9.3 Вентилатор

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

# 10. ПОМОШ И СОВЕТИ

## 10.1 Препораки за готвење



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

## 10.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

Користете го третото ниво на решетката.






(°C)



(мин)

Потпечена паста	200 - 220	45 - 55
Потпечени компири	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазања	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Пудинг со тесто	190 - 200	55 - 70

	 (°C)	 (мин)
Пудинг од ориз	170 - 190	45 - 60
Колач со јаболка, направен од пандишпан (тркалезен Плех)	160 - 170	70 - 80
Бел леб	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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






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






### 10.4 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за тестирање





Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

Печење на едно ниво - печење во плехови






		 °C	 мин	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 60	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	45 - 60	2
Пита со јаболка, 2 плеха 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

		 °C	 МИН	
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.

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

## 11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

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

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

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

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



Додатоци

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

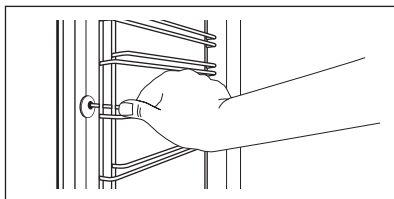
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

### 11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

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

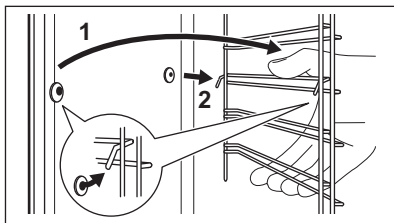
**Чекор 2** Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.





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

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



## 11.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.

### ВНИМАНИЕ!

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

### Пред Чистење со пиролиза:

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

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

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

### Чистење со пиролиза

**Чекор 1**

Влезете во менито: Чистење  $\frac{m}{l}$ .

Опција	Времетраење
C1 - Лесно чистење	1 h
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
C3 - Темелно чистење	3 h

**Чекор 2**



OK - притиснете за да ја изберете програмата за чистење.

**Чекор 3**

OK - притиснете го за да започне чистењето.

**Чекор 4**

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

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

### Кога ќе заврши чистењето:


Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.

Отстранете ги остатоците од дното на внатрешноста.

## 11.4 Потсетник за чистење

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

 трепка на екранот 5 секунди по секое готвење.

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

## 11.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

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

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

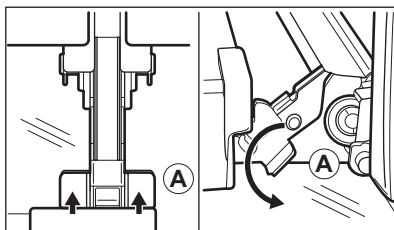
Вратата е тешка.

### ВНИМАНИЕ!

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

**Чекор 1** Целосно отворете ја вратата.

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

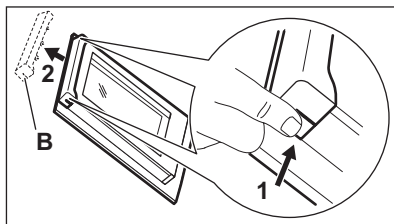


**Чекор 3** Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.

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

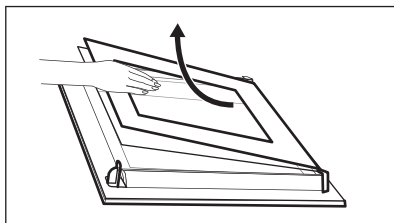
**Чекор 5** Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.

**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.

## 11.6 Како да замените: Светло

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

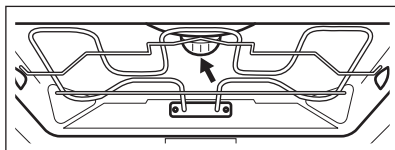
Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

#### Пред да ја замените светилката:

1 чекор	2 чекор	3 чекор
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Горно светло

**Чекор 1** Свртете го стакленото капаче за да го извадите.



**Чекор 2** Исклучете го стакленото капаче.

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

**Чекор 4** Ставете го стакленото капаче.

## 12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Што да се направи ако...

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



#### Апаратот не се вклучува или не се загрева

##### Проблем

##### Проверете дали...

Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.

Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.

Апаратот не се загрева.

Исклучено е автоматското исклучување.

Апаратот не се загрева.

Вратата на апаратот е правилно затворена.



### Апаратот не се вклучува или не се загрева

Апаратот не се загрева.

Не е избиев осигурувач.

Апаратот не се загрева.

Заклучувањето е исклучено.



### Компоненти

#### Проблем

#### Проверете дали...

Светлото е исклучено.

Печете со влажен воздух - е вклучен.

Светлото не работи.

Светилката е прегорена.

Функцијата Сензор за храна не работи.

Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во приклучокот.



### Кодови за грешки

#### На екранот се прикажува...

#### Проверете дали...

Err C2

Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од приклучокот.

Err C3

Вратата на апаратот е затворена или бравата на вратата е исправна.

Err F102

Вратата на апаратот е правилно затворена.

Err F102

Бравата на вратата не е расипана.

00:00

Прекината е струјата. Поставете го точното време.

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

## 12.2 Сервисни податоци

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

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

#### Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.)

.....

Број на производ (PNC)

.....

Сериски број (SN.)

.....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информации за производ и Страница за информации за производ

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

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

### 13.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

#### Готвење со вентилатор

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

#### Преостаната топлина

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

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

#### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите

јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

### Готвење со исклучена светилка

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

### Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

## 14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

### 14.1 Мени

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

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

### Мени структура

Готвење со помош 


Чистење 


Нагодувања 

### Нагодувања

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

## 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



No nosso esforço para sermos sustentáveis, estamos a reduzir os ativos de papel e a disponibilizar manuais do utilizador completos online. Acesse ao seu manual do utilizador completo em [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, resolução de problemas, informações sobre assistência e reparações em [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.



Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	224
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	226
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	230
4. PAINEL DE COMANDOS.....	231
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	232
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	233
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	238
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	239
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	241
10. SUGESTÕES E DICAS.....	242
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	244
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	248
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	249
14. ESTRUTURA DO MENU.....	251
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	251

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de



experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.

- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastramento do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação elétrica

### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.

- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## 2.3 Utilização

### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.

- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

 **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o

aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

 **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza pirolítica

 **AVISO!**

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito

- quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
    - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
    - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
  - Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
  - Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
  - Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
  - As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

## 2.6 Iluminação interna

### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.8 Eliminação

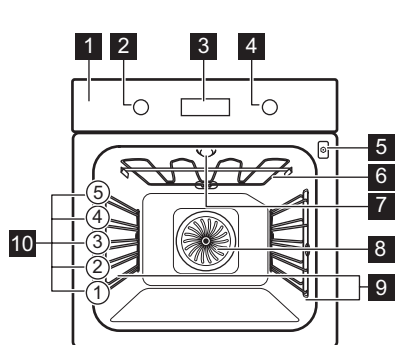
### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Resumo geral

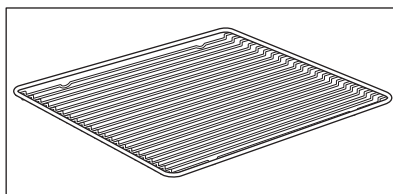


- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Tomada para a sonda térmica
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

### 3.2 Acessórios

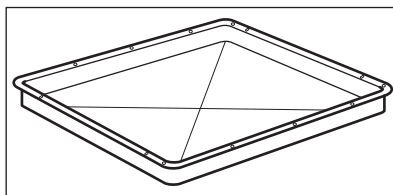
#### Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



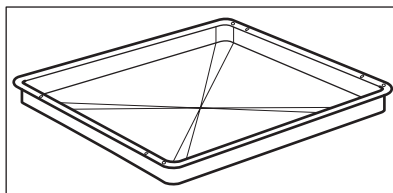
#### Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



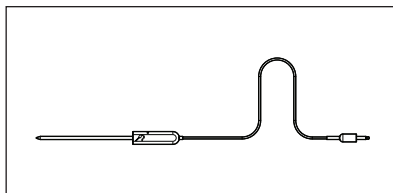
#### Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



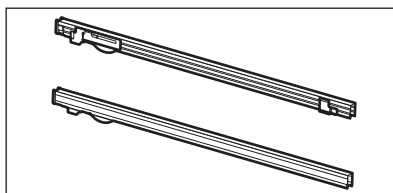
### Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



### Calhas telescópicas

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

### 4.2 Descrição geral do painel de comandos



OK



Temporizador

Aquecimento rápido

Luz

Sonda térmica

Confirmar a definição

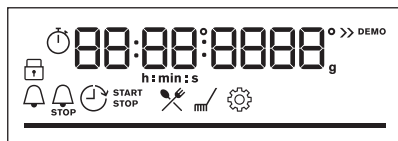
Prima o botão

Rodar o botão

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho.

Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

### 4.3 Visor



Visor com funções chave.

### Indicadores do visor

Indicadores básicos



Bloquear



Cozedura assistida



Limpeza



Definições



Aquecimento rápido

### Indicadores do temporizador



Conta-minutos



Hora de fim



Atraso do temporizador



Temporizador crescente

**Barra de progresso** - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.



Sonda térmica indicador



## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:




00:00

Acertar as horas. Premir **OK**.


### 5.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

**Passo 1** Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

**Passo 2** Regule a temperatura máxima para a função: .  
Deixe o forno funcionar durante 1 h.

**Passo 3** Regule a temperatura máxima para a função: .  
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.



## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

**Passo 1** Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.

**Passo 2** Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

### 6.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------



**Ventilado + Resistência Circ**

Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que para Calor superior/inferior.



**Calor superior/inferior**

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



**Congelados**

Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.



**Função Pizza**

Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.



**Aquecimento inferior**

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



**Descongelar**

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



**Ventilado com Resistência**

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



**Grelhador**

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------



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

**Grelhador ventilado**



Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

### 6.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com:

IEC/EN 60350-1

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja

interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

### 6.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	A temperatura a que um prato é cozinhado:
---	---

- Sonda térmica

- Mal passado
- Médio
- Bem passado

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
		<p>P1 - P...</p>	<p>OK</p>
<p>Entre no menu.</p>	<p>Selecione a Cozedura assistida. Prima <b>OK</b>.</p>	<p>Selecione o prato. Premir <b>OK</b>.</p>	<p>Coloque o prato no forno. Confirme a definição.</p>

## 6.5 Cozedura assistida

### Legenda



Sonda térmica disponível. Coloque a Sonda térmica na parte mais espessa do prato.

O aparelho desliga-se quando a temperatura definida da Sonda térmica é atingida.

### Legenda
















Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.



























Nível da prateleira.

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela.

Prato	Peso	Nível de prateleira/accsório
<b>1</b> Carne assada, mal passada		
<b>2</b> Carne assada, média	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	<b>2; tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>3</b> Carne assada, bem passada		
<b>4</b> Bife, médio	180 - 220g por peça; 3 cm fatias grossas	<b>3; assadeira numa prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>5</b> Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1.5 - 2kg	<b>2; assadeira numa prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
<b>6</b> Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)		
<b>7</b> Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	<b>2; tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>8</b> Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)		
<b>9</b> Filete, mal passado (aquecimento a baixa temperatura)		
<b>10</b> Filete, médio (aquecimento a baixa temperatura)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	<b>2; tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>11</b> Filete, concluído (aquecimento a baixa temperatura)		
<b>12</b> Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5kg; 4 cm pedaços espessos	<b>2; assadeira numa prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.





	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
13	Cachaço ou pá de porco assada	1.5 - 2kg	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
14	Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
15	Lombo, fresco	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
16	Entrecosto	2 - 3kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
17	Perna de borrego com ossos	1.5 - 2kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	 2; assadeira no <b>tabuleiro para assar</b> Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
18	Frango inteiro	1 - 1.5kg; fresco	 2; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
19	Meio frango	0.5 - 0.8kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
20	Peito de frango	180 - 200g por peça	 2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
21	Pernas de frango, frescas	-	 3; <b>tabuleiro para assar</b> Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
22	Pato inteiro	2 - 3kg	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
23	Ganso, inteiro	4 - 5kg	 2; <b>tabuleiro para grelhar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
24	Rolo de Carne	1kg	 2; <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
25	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1kg por peixe	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
26	Filete de peixe	-	 3; caçarola na prateleira em Grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
27	Cheesecake	-	 2; forma de mola  de 28 cm na prateleira em grelha
28	Bolo de maçã	-	 3; tabuleiro para assar
29	Tarte de maçã coberta	-	 2; forma circular na prateleira em grelha
30	Tarte de maçã	-	 1; forma de tarte  de 22 cm na prateleira em grelha
31	Brownies	2kg de massa	 3; tabuleiro para grelhar
32	Queques de chocolate	-	 3; tabuleiro de queques na prateleira em grelha
33	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
34	Batatas assadas	1kg	 2; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
35	Fatias	1kg	 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.
36	Legumes misturados	1 - 1.5kg	 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.
37	Crequetes congelados	0.5kg	 3; tabuleiro para assar
38	Batatas congeladas	0.75kg	 3; tabuleiro para assar
39	Lasanha de carne/ legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5kg	 2; caçarola na prateleira em grelha
40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5kg	 1; caçarola na prateleira em grelha Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
41	Pizza fresca, fina	-	  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
42	Pizza fresca, grossa	-	  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
43	Quiche	-	 2; forma de assar na prateleira em grelha





	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
44	Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0.8kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
45	Pão integral/centeio/ escuro integral em forma de pão	1kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal / <b>prateleira em grelha</b>

## 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 7.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 <b>Conta-minutos</b>	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 <b>Tempo para cozinhar</b>	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 <b>Atraso do temporizador</b>	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
 <b>Temporizador crescente</b>	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar a Temporizador crescente seleccione: Menu, Definições.

### 7.2 Como definir: Funções do relógio

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

### Como definir: Conta-minutos

#### Passo 1



Premir:

O visor mostra:  
0:00

#### Passo 2



Definir a Conta-minutos

#### Passo 3



Premir: OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### Como definir: Tempo para cozinhar

#### Passo 1



Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.

#### Passo 2



Prima repetidamente:

O visor mostra:  
0:00  
  
STOP

#### Passo 3



Defina o tempo da cozedura.

#### Passo 4



Premir: OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### Como definir: Atraso do temporizador

#### Passo 1



Selecione a função de aquecimento.

#### Passo 2



Prima repetidamente:

#### Passo 3



Defina a hora de início.

#### Passo 4



Premir: OK.

#### Passo 5



Defina a hora de fim.

#### Passo 6



Premir: OK.

O visor apresenta:  
hora do dia.  
 INICI-  
AR

O visor mostra:  
--:--  
 PARAR

O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

## 8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

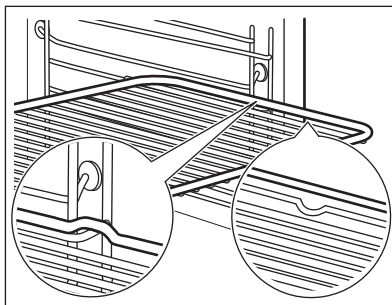
### 8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

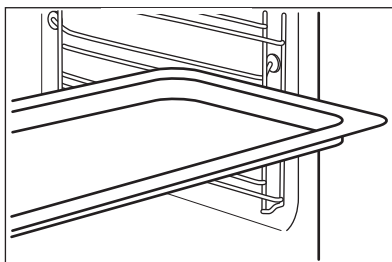
também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

**Prateleira em grelha:**

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.

**Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.

**8.2 Sonda térmica**

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos.

**Devem ser definidas duas temperaturas:**

A temperatura do forno:



A temperatura de núcleo.

**Para cozinhar com os melhores resultados:**

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

**8.3 Como utilizar: Sonda térmica**

**Passo 1** Ligar o forno.

**Passo 2** Seleccione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

**Passo 3** Inserir: Sonda térmica.

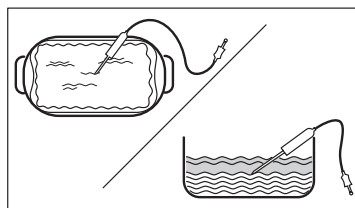
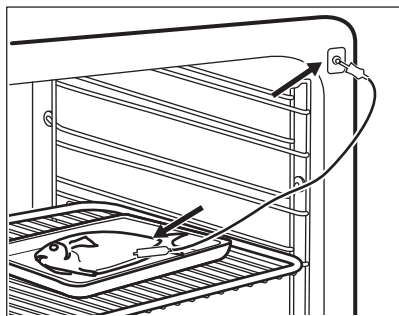
**Carne, aves e peixe**

**Caçarola**



Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da carne, peixe, na parte mais espessa possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 da Sonda térmica está dentro do prato.

Insira a ponta da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ser estabilizada num local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize o rebordo da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo de uma assadeira.



**Passo 4** Ligue a Sonda térmica à tomada na parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual da: Sonda térmica.

**Passo 5**  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

**Passo 6** **OK** - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

**Passo 7** Retire a ficha da Sonda térmica da tomada e retire o prato do forno.



**AVISO!**

Existe o risco de queimaduras à medida que a Sonda térmica aquece. Tenha cuidado ao desligar e retirá-la dos alimentos.

## 9. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 9.1 Bloquear

**Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.**


Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado. Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



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







**OK** - mantenha premido para desligar.

 - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

## 9.2 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.

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

 (°C)	 (h)
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

## 9.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

# 10. SUGESTÕES E DICAS

## 10.1 Recomendações para cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.




O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.




Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

## 10.2 Ventilado com Resistência

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


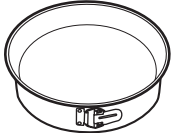

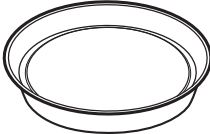
Utilize a terceira posição de prateleira.

	 (°C)	 (min.)
Massa Gratinada	200 - 220	45 - 55
Batatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanha	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudim de pão	190 - 200	55 - 70

	 (°C)	 (min.)
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80
Pão branco	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a louça de cor clara e refletora.






			
<b>Forma para pizza</b>	<b>Assadeira</b>	<b>Formas individuais</b>	<b>Forma com base para flan</b>
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro






### 10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste





Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

Cozer num nível - cozer em formas






		 °C	 min	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	45 - 60	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 35	2

		 °C	 min	
Pão pequeno	Calor superior/inferior	140	25 - 35	2

Cozer num nível - biscoitos  
Usar a terceira posição de prateleira.





		 °C	 min
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30

Cozer em vários níveis - biscoitos

		 °C	 min	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	2 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	25 - 35	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 55	2 / 4
Tarte de maçã, 1 forma por grelha (Ø 20 cm)	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2 / 4

Grelhador  
Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		 min	
Tosta	Grelhador	1 - 2	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 11.1 Notas sobre a limpeza



### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



### Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

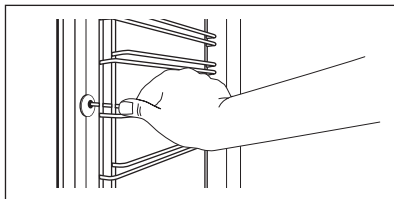
Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

## 11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

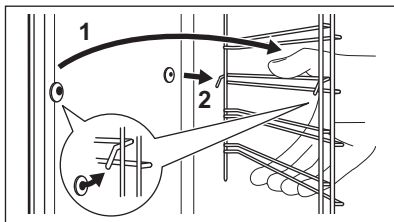
**Passo 1** Desligar o forno e aguardar até estar frio.

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



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

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



## 11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

### AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

### CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

### Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

### Limpeza pirolítica

#### Passo 1

Aceda ao menu: Limpeza  / .

Opção	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	3 h

#### Passo 2



 – prima para seleccionar o programa de limpeza.

#### Passo 3

 – prima para iniciar a limpeza.

#### Passo 4

Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

 Quando a limpeza for iniciada, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada é desligada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: .

### Quando a limpeza termina:


Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Limpe a cavidade com um pano macio.

Retire os resíduos do fundo da cavidade.

## 11.4 Aviso de limpeza

### O forno lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.

 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.

Para desligar o lembrete, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza.

## 11.5 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

### AVISO!

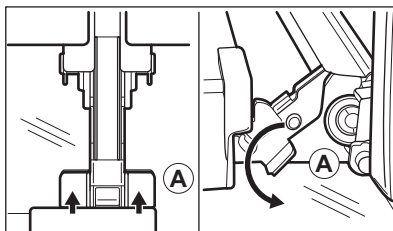
A porta é pesada.

**⚠ CUIDADO!**

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

**Passo 1** Abrir a porta totalmente.

**Passo 2** Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.

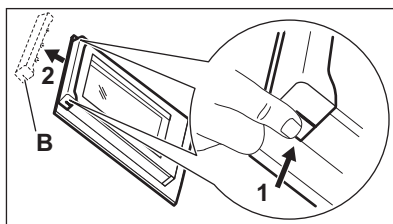


**Passo 3** Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.

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

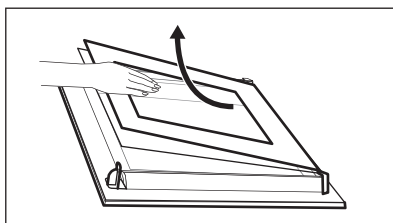
**Passo 5** Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

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



**Passo 7** Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

**Passo 8** Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.



**Passo 9** Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

## 11.6 Como substituir: Lâmpada

**⚠ AVISO!**

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

### Antes de substituir a lâmpada:

#### Passo 1

Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.

#### Passo 2

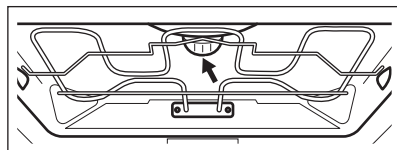
Desligue o forno da corrente elétrica.

#### Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.

## Lâmpada superior

**Passo 1** Rode a proteção de vidro para a retirar.



**Passo 2** Limpe a cobertura de vidro.

**Passo 3** Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

**Passo 4** Instale a cobertura de vidro.

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.



#### O aparelho não liga ou não aquece

Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.



#### Componentes

Problema	Verificar se...
----------	-----------------





## Componentes

A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.



## Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

## 12.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

### Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) .....

Número do produto (PNC) .....

Número de série (S.N.) .....

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 Informação de produto e folha de informação de produto

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667

Índice de Eficiência Energética	81,2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,09kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,69kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 13.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o

calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.







### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.


Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 14. ESTRUTURA DO MENU

### 14.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
 - selecione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima <b>OK</b> .	Selecione a definição.	<b>OK</b> - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima <b>OK</b> .
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				

#### Menu estrutura.

Cozedura assistida 


Limpeza 


Definições 

#### Definições

01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4
05	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	06	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
07	Luz	Ligado/Desligado	08	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
09	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	10	Modo Demo	Código de ativação: 2468
11	Versão do software	Verificar	12	Restaurar configurações	Sim / Não

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## Добро дошли у АЕГ! Хвала што сте изабрали наш уређај.



У тежњи да постигнемо еколошку одрживост, смањујемо количину папира и пружамо комплетна корисничка упутства у електронском облику. Комплетно корисничко упутство можете погледати на [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Погледајте савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку на [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	252
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	254
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	258
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	259
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	260
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	261
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	266
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	267
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	269
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	270
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	273
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	276
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	278
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	279
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	280

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним

способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## **1.2 Опште мере безбедности**

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни

центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.

- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.

- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.

- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.

- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи 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 Пиролитичко чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
  - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
  - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остацки кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.

- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

## 2.6 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.8 Одлагање

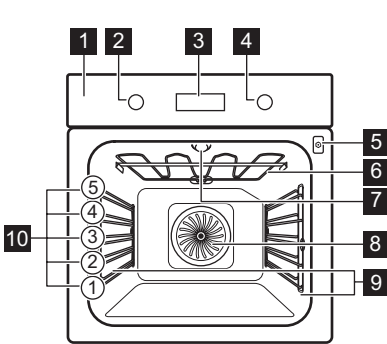
### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ

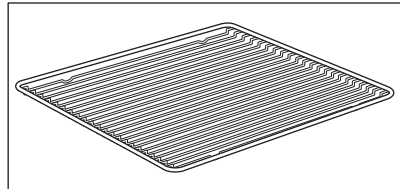


- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Утичница температурног сензора
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

### 3.2 Прибор

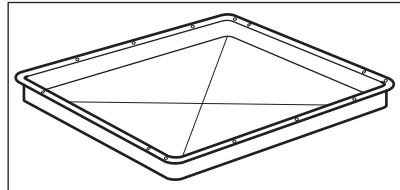
#### Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



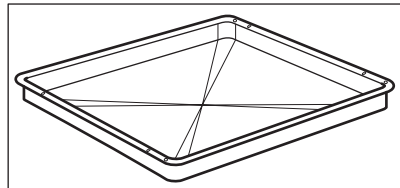
#### Плех за печење

За колаче и кексе.



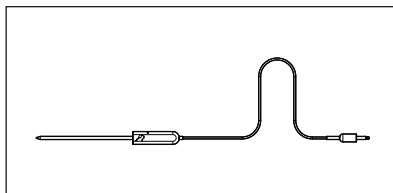
#### Грил/дубоки тигањ

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



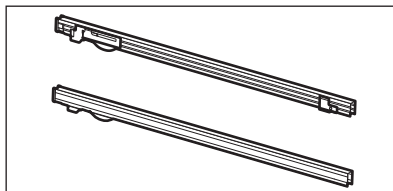
### Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



### Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



## 4. КОМАНДНА ТАБЛА

### 4.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

### 4.2 Преглед командне табле



OK



Тајмер

Брзо загревање

Светло

Температурни сензор

Потврдите подешавање

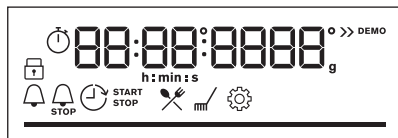
Притискајте дугме

Окрените командно дугме

Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај.

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

### 4.3 Дисплеј



Дисплеј са кључним функцијама.

### Индикатори дисплеја

Основни показатељи



Контролна брава



Потпомогнута припрема



Чишћење



Подешавања



Брзо загревање

### Индикатори времена



Тајмер



STOP  
Крај



Време одлагања



Тајмер током рада

**Трака напретка** – за температуру или време.  
Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.



Температурни сензор индикатор



## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:



00:00

Подесите тајмер. Притисните **OK**.

### 5.2 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

**Корак 1** Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.

**Корак 2** Подесите максималну температуру за функцију: .  
Оставите пећницу да ради 1 ч.

**Корак 3** Подесите максималну температуру за функцију: .  
Оставите пећницу да ради 15 мин.

Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!









Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Како да подесите: Функције загревања

**Корак 1**      Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.

**Корак 2**      Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

### 6.2 Функције загревања

Функција загревања	Примена
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Загревање одозго/одоздо.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.

## Функција загревања

## Примена



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

### Турбо гриловање



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

## 6.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била

прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

## 6.4 Како да подесите:Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

Степен до ког се јело кува:

- Температурни сензор

- Слабо печено
- Средња
- Добро печено

Корак 1



Уђите у мени.

Корак 2



ИзаберитеПотпомогнута припрема. Притисните тастер **OK**.

Корак 3



Изаберите јело. Притисните **OK**.

Корак 4



Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

## 6.5 Потпомогнута припрема

### Легенда



Функција Температурни сензор је доступна. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Уређај се искључује када се достигне подешена температура функције Температурни сензор.

### Легенда















Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.























Ниво решетке.



Дисплеј приказује **Р** и број јела која можете да проверите у табели.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>1</b> Говеђе печење, слабо печено		2; плех за печење
<b>2</b> Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5kg; комади дебљине 4–5 cm	Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>3</b> Говеђе печење, добро печено		
<b>4</b> Котлет, средње печен	180 - 220g по комаду; кришке дебљине 3 cm	3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>5</b> Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2kg	2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
<b>6</b> Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
<b>7</b> Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5kg; комади дебљине 4–5 cm	2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>8</b> Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
<b>9</b> Филе, слабо печено (споро печење)		
<b>10</b> Филе, средње печен (споро печење)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm дебелих комада	2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>11</b> Филе, печен (споро печење)		
<b>12</b> Печена телетина (нпр. плећа)	0.8 - 1.5kg; комади дебљине 4 cm	2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.
<b>13</b> Свињско печење, врат или плећа	1.5 - 2kg	2; посуда за печење на решеткастој полици Окрните месо након половине времена кувања.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2kg	 2; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
15	Каре, свеж	1 - 1.5kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
16	Ребра	2 - 3kg; користите сирова танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2kg; комади дебљине 7–9 cm	 2; посуда за печење на <b>плеху за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
18	Цело пиле	1 - 1.5kg; свеже	 2; посуда за ролов. поврће/грати. јела <b>плеху за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
19	Пола пилета	0.5 - 0.8kg	 3; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине.
20	Пилеће груди	180 - 200g по комаду	 2; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
21	Пилећи батаци, свежи	-	 3; <b>плех за печење</b> Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
22	Патка, цела	2 - 3kg	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
23	Гуска, цела	4 - 5kg	 2; <b>дубока посуда</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
24	Векна од меса	1kg	 2; <b>решеткаста полица</b> Користите омиљене зачине.
25	Цела риба, грилована	0.5 - 1kg по риби	 2; <b>плех за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.







	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
26	Рибљи филети	-	 3; посуда за ролов. поврће/грати. Јела на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 цм на <b>решеткастој полици</b>
28	Колач од јабука	-	 3; <b>плек за печење</b>
29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>
30	Пита с јабукама	-	 1;  калуп за питу од 22 см на <b>решеткастој полици</b>
31	Брауни колачи	2kg теста	 3; <b>дубоки тигањ</b>
32	Чоколадни мафини	-	 3; <b>плек за мафине</b> на <b>решеткастој полици</b>
33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>
34	Печени кромпир	1kg	 2; <b>плек за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на <b>плек за печење</b> .
35	Исечен кромпир	1kg	 3; <b>плек за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5kg	 3; <b>плек за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
37	Крокети, замрзнати	0.5kg	 3; <b>плек за печење</b>
38	Помфрит, замрзнут	0.75kg	 3; <b>плек за печење</b>
39	Лазање са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5kg	 2; посуда за ролов. поврће/грати. Јела на <b>решеткастој полици</b>
40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5kg	 1; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.
41	Свежа пица, танка	-	 2; <b>плек за печење</b> обложен папиром за печење
42	Свежа пица, дебела	-	 2; <b>плек за печење</b> обложен папиром за печење
43	Киш	-	 2; <b>плек за печење</b> на <b>решеткастој полици</b>

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8kg	 2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб	1kg	 2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/ <b>решеткаста полица</b>

## 7. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 7.1 Функције сата

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

### 7.2 Како да подесите: Функције сата


Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: <b>ОК</b> .

### Како да подесите: Тајмер

Корак 1



Притисните: 

Дисплеј приказује:  
0:00  


Корак 2



Подесите Тајмер

Корак 3



Притисните: **ОК**.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

### Како да подесите: Време кувања


Корак 1




Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Дисплеј приказује:  
0:00  
  
STOP

Корак 3



За подешавање времена кувања.

Корак 4



Притисните: **ОК**.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

### Како да подесите: Време одлагања


Корак 1




Изаберите функцију загревања.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Дисплеј приказује:  
доба дана  
 ПО-КРЕТАЊЕ

Корак 3




Подесите време почетка.

Корак 4



Притисните: **ОК**.

Дисплеј приказује:  
--:--  
 ЗАУСТАВЉАЊЕ

Корак 5



Подесите време завршетка.

Корак 6



Притисните: **ОК**.

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

## 8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

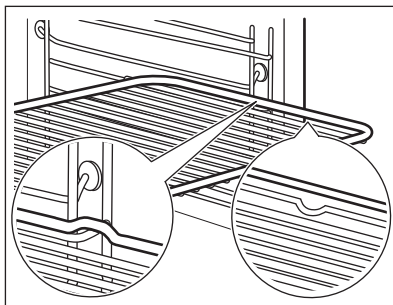
### 8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

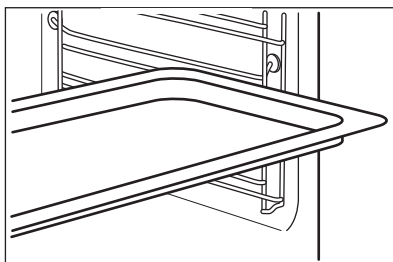
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

**Решетка полица:**

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.

**Плех за печење / Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на носачу решетке.

**8.2 Температурни сензор**

Температурни сензор – мери температуру унутар хране.

**Треба да се подесе две температуре:**



Температура пећнице.



Температура у средини.

**За најбоље резултате кувања:**

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

**8.3 Како да користите: Температурни сензор**

**Корак 1** Укључите рерну.

**Корак 2** Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

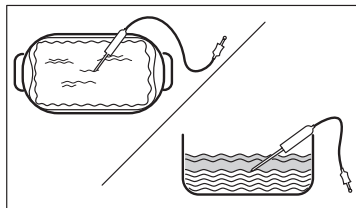
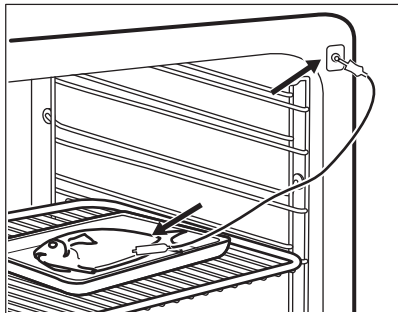
**Корак 3** Поставите: Температурни сензор.

**Месо, живина и риба**


**Касерола**

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

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



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

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

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

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

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

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


## 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ


### 9.1 Контролна брава


#### Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

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





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

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

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

## 9.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

 (°C)	 (ч)
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

## 9.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

# 10. КОРИСНИ САВЕТИ

## 10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.




Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.




Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

## 10.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

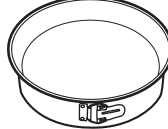
Користите трећи ниво решетке.

	 (°C)	 (мин)
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазање	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85

	 (°C)	 (мин)
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит торту (округли плех за торту)	160 - 170	70 - 80
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

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






			
<b>Плех за пицу</b>	<b>Посуда за печење</b>	<b>Мала посуда за печење</b>	<b>Плех за флан</b>
Таман, нерелектујући Пречник 28 см	Таман, нерелектујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелектујући Пречник 28 см






### 10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање





Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима






		 °C	 мин	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Загревање одозго/одоздо	180	55 - 65	1

		 °C	 МИН	
Шкотски колачић	Печење уз равни вен- тил.	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоз- до	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс  
Користите трећи ниво решетке.

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





Печење на више нивоа – кекс

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

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

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

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



## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

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

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

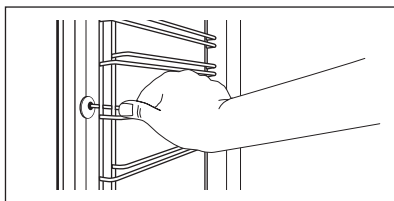
Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

### 11.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

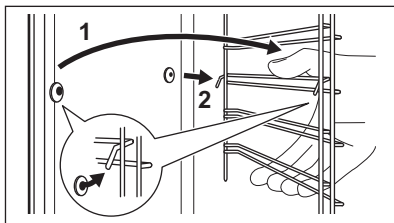
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



**Корак 3** Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.

**Корак 4** Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



## 11.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

### ⚠ ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

### Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор и уклоњиве носаче решетке.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.

### Пиролитичко чишћење

**Корак 1**

Уђите у мени: Чишћење  $\frac{m}{l}$ .

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

**Корак 2**

OK – притисните да изаберете програм чишћења.

**Корак 3**

OK – притисните да покренете чишћење.

**Корак 4**

Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

ⓘ Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће:  $\frac{m}{l}$ .

### Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Обришите унутрашњост меком крпом.

Уклоните остатке са дна рерне.

## 11.4 Подсетник за чишћење

Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.

трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.

Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

## 11.5 Како да уклоните и монтирате: Врата

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

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

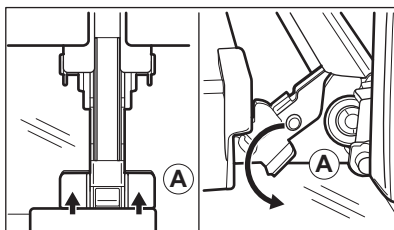
Врата су тешка.

### ⚠ ОПРЕЗ

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

**Корак 1** Отворите врата до краја.

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

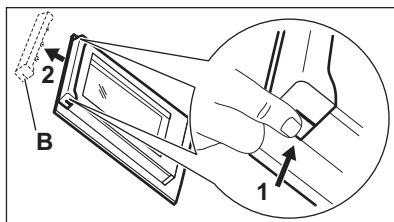


**Корак 3** Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.

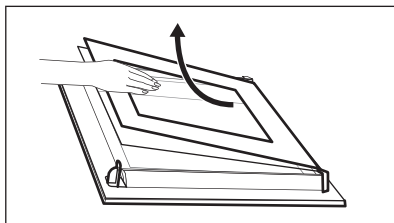
**Корак 4** Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

**Корак 5** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

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



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



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

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

## 11.6 Како да замените: Лампица

### УПОЗОРЕЊЕ!

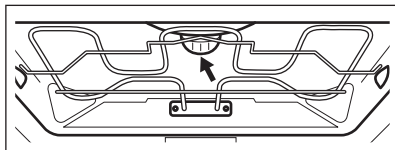
Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### Пре замене лампице:

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

## Горња сијалица

**Корак 1** Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



**Корак 2** Очистите стаклени поклопац.

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

**Корак 4** Поставите стаклени поклопац.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...

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



## Апарат се не укључује или не загрева

Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Брава је искључена.



## Компоненте

Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.



## Шифре грешке

Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поварено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није поварено.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

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

## 12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу

Назив добављача	AEG	
Идентификација модела	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.69kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	71l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### 13.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Када је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

#### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

## Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

## Одржавање хране топлим

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале

топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

## Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

## Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

## 14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

### 14.1 Мени


Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				
 – изаберите за улаз у Мени.	Изаберите опцију из структуру Мени и притисните <b>OK</b> .	Изаберите подешавање.	<b>OK</b> – притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните <b>OK</b> .

Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

### Мени структура

Потпомогнута припрема 

Чишћење 

Подешавања 


### Подешавања


01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и застављање 2 – Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/Искључи

## Подешавања

07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи	10	Демо режим	Активациони кôд: 2468
11	Верзија софтвера	Провера	12	Поништи сва подешавања	Да/Не

## 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.



# Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



V našej snahe o trvalú udržateľnosť znižujeme spotrebu papiera, a preto poskytujeme celé návody na obsluhu online. Získajte prístup k vášmu celému návodu na obsluhu na stránke [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Získajte rady ohľadom používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o údržbe a opravách na stránke [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Stiahnite si aplikáciu **My AEG Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.



Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	281
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	283
3. POPIS VÝROBKU.....	287
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	288
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	289
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	290
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	294
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	296
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	298
10. TIPY A RADY.....	299
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	301
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	304
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	306
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	307
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	308

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou

spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo

kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.

- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž

#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba

pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## 2.3 Použitie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.

- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Čistenie pyrolýzou

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
  - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny masnoty,
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepľoleté osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných

- ochladzovacích výdychov vychádza horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
    - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
    - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
  - Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dverka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
  - Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
  - Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržiavajte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
  - Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

## 2.6 Vnútročné osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia

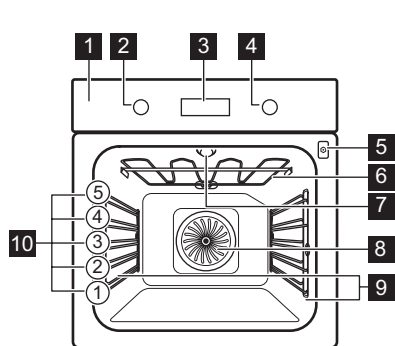
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo 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 dverok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad

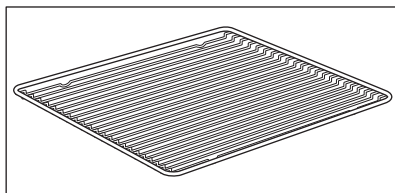


- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úrovne roštu v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

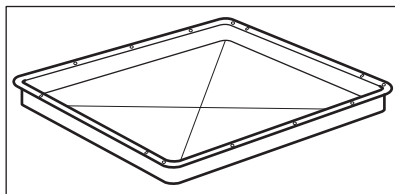
#### Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



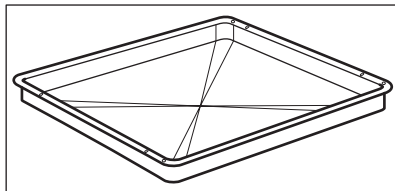
#### Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



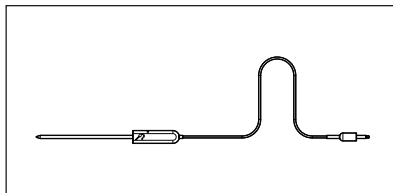
#### Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



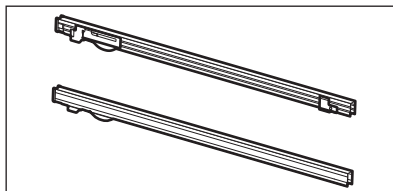
### Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



### Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Zasúvacie ovládače

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

### 4.2 Prehľad ovládacieho panela



OK



Časovač

Rýchle zo-  
hrievanie

Osvetle-  
nie rúry

Teplotná son-  
da

Potvrďte nastave-  
nia

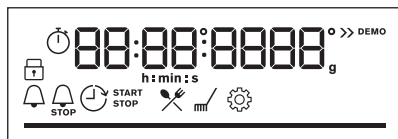
Stláčajte

Otočte otočný ovlá-  
dač

Výberom funkcie ohrevu zapnite spotrebič.

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

### 4.3 Displej



Displej s kľúčovými funkciami.

### Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele



  
Blokovanie

  
Sprievodca pečením

  
Čistenie

  
Nastavenia

  
Rýchle zohrievanie

#### Ukazovatele časovača

  
Časomer

  
Koniec

  
Odklad nastavenia času

  
Časovač

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

Teplotná sonda ukazovateľ



## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

**Pred prvým použitím vyčistíte prázdny spotrebič a nastavíte čas:**




0:00


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

### 5.2 Počiatkový predhrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

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

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

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

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

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**










Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

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

**Krok č. 2** Otočením ovládača nastavte teplotu.

### 6.2 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hrieanok.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.



### 6.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa:

IEC/EN 60350-1

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie

a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

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

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch.

Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

### 6.4 Nastavenie: Sprievodca pečením

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

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

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

- Teplotná sonda
- Nепреpečený
- Stredne
- Prepečený

#### Krok č. 1



Vstúpte do ponuky.

#### Krok č. 2



Vyberte položku Sprievodca pečením. Stlačte tlačidlo OK.

#### Krok č. 3



P1 - P...

Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.

#### Krok č. 4



OK

Vložte pokrm do rúry. Potvrdte nastavenia.

### 6.5 Sprievodca pečením

#### Legenda



Teplotná sonda je k dispozícii. Teplotná sonda zapichnite do najhrubšej časti pokrmu.

Po dosiahnutí nastavenej teploty Teplotná sonda sa spotrebič vypne.

#### Legenda

































Pred pečením spotrebič predhrejete.



Úroveň roštu.

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
1	Pečené hovädzie, neprepečené		
2	Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 - 1.5kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 2; <b>plech na pečenie</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
3	Hovädzie pečené, prepečené		
4	Steak, stredne prepečený	180 - 220g na kus; 3 cm hrubé plátky	 3; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
5	Hovädzie pečené/ dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2kg	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)		
7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		
9	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)		
10	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
11	Filety, prepečené (pomalé pečenie)		
12	Teľacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5kg; 4 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2kg	 2; nádoba na pečenie na <b>rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
14	Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1.5 - 2kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
15	Čerstvé karé	1 - 1.5kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
16	Rebierka	2 - 3kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 3; <b>hlboká panvica</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.



	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>plechu na pečenie</b> Podlejte. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
18	Celé kurča	1 - 1.5kg; čerstvé	 2; zapekacia nádoba na <b>plechu na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
19	Polovička kurčaťa	0.5 - 0.8kg	 3; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
20	Kuracie prsia	180 - 200g na kus	  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
21	Kuracie stehná, čerstvé	-	 3; <b>plech na pečenie</b> Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
22	Celá kačka	2 - 3kg	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
23	Celá hus	4 - 5kg	 2; <b>hlboká panvica</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
24	Sekaná	1kg	 2; <b>drôtený rošt</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1kg na rybu	 2; <b>plech na pečenie</b> Napľňte rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.
26	Rybíe filé	-	 3; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>
28	Jablkový koláč	-	 3; <b>plech na pečenie</b>
29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
30	Jablkový koláč	-	 1;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
31	Brownies – čok. sušienky	2kg cesta	 3; <b>hlboká panvica</b>
32	Čokoládové muffiny	-	 3; plech na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>
33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
34	Pečené zemiaky	1kg	2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
35	Americké zemiaky	1kg	3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.
36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5kg	3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.
37	Krokety, mrazené	0.5kg	3; plech na pečenie
38	Hranolčky, mrazené	0.75kg	3; plech na pečenie
39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5kg	2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5kg	1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
42	Čerstvá pizza, hrubá	-	2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
43	Slaný koláč	-	2; plech na pečenie na drôtenom rošte
44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8kg	2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
45	Celozrný/ražný/tmavý celozrný chlieb vo forme na bochník	1kg	2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / drôtený rošt

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
 Časomer	Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
STOP Čas prípravy	Po uplynutí času časovača zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa zastaví.

Funkcia časovača	Aplikácia
	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
<b>Odklad nastavenia času</b>	
	Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
<b>Časovač</b>	Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

## 7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

### Nastavenie: Presný čas

Krok č. 1



Krok č. 2



Krok č. 3



Presný čas zmeníte v ponuke voľbou Nastavenia, Presný čas.

Nastavte hodiny.


Stlačte tlačidlo: **OK**.

### Nastavenie: Časomer

Krok č. 1



Stlačte tlačidlo: .

Na displeji sa zobrazí:  
0:00  


Krok č. 2



Nastavte funkciu Časomer

Krok č. 3



Stlačte tlačidlo: **OK**.

 Časovač začne ihneď odpočítavať.

### Nastavenie: Čas prípravy


Krok č. 1



Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

Krok č. 2



Opakovane stlačte:  
.

Na displeji sa zobrazí:  
0:00  
  
STOP

Krok č. 3



Nastavte čas varenia.










Krok č. 4



Stlačte tlačidlo: **OK**.

 Časovač začne ihneď odpočítavať.

## Nastavenie: Odklad nastavenia času

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5	Krok č. 6
					
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: 	Na displeji sa zobrazí presný čas  ŠTART	Nastavte čas spustenia.	Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP	Nastavte čas skončenia.
		Stlačte tlačidlo: OK.	Stlačte tlačidlo: OK.		Stlačte tlačidlo: OK.

 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

## 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

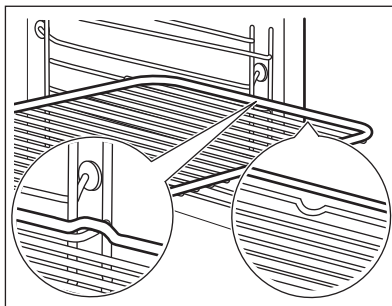
### 8.1 Vloženie príslušenstva

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

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

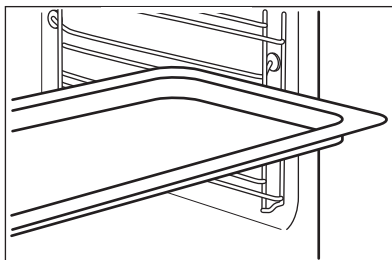
#### **Drôtený rošt:**

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



#### **Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.





## 8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla.

### Nastavujú sa dve teploty:

°C  
Teplota v rúre.

  
Teplota vo vnútri.

### Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokrme.

## 8.3 Spôsob používania: Teplotná sonda

**Krok č. 1** Zapnite rúru.

**Krok č. 2** Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

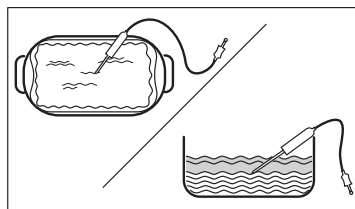
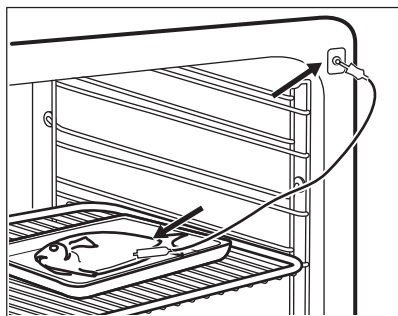
**Krok č. 3** Vložte: Teplotná sonda.

### Mäso, hydinu a rybu

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

### Zapekaciu nádobu

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



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

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

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

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

**VAROVANIE!**

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


## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


### 9.1 Blokovanie

#### Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

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





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

 OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

 3x  – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

### 9.2 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

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



250 – maximum



3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.

### 9.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

### 10.2 Vlhký horúci vzduch

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

Použite tretiu úroveň v rúre.



(° C)

(min)

Zapečené cestoviny

200 - 220

45 - 55

Zapečené zemiaky

180 - 200

70 - 85

Moussaka

170 - 190

70 - 95

Lasagne

180 - 200

75 - 90

Cannelloni

180 - 200

70 - 85

Chlebový puding

190 - 200

55 - 70

Ryžový puding

170 - 190

45 - 60

Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)

160 - 170

70 - 80

Biely chlieb

190 - 200

55 - 70

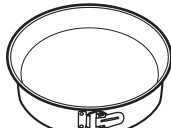
### 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

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



Forma na pizzu

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

## 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy





Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách






		 °C	 min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótový koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

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





Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

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

Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

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

## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace pro-  
striedky**

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

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



**Každodenné  
používanie**

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

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



**Príslušenstvo**

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

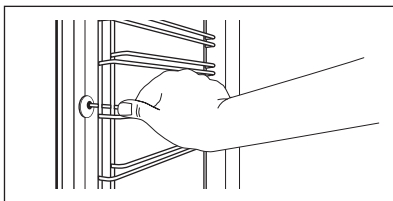
Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

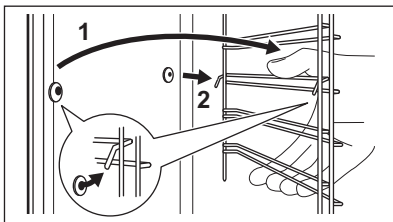
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a líšty vyberte.

**Krok č. 4** Zasúvacie líšty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických líštách musia smerovať dopredu.



## 11.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.

### **VAROVANIE!**

Hrozí riziko popálenín.

### **UPOZORNENIE!**

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

### Pred Čistenie pyrolýzou:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie líšty.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

### Čistenie pyrolýzou

**Krok č. 1**

Vstupná ponuka: Čistenie  $m /$ .

#### Voliteľná funkcia

#### Doba trvania

C1 - Ľahké čistenie

1 h

C2 - Normálne čistenie

1 h 30 min

C3 - Dôkladné čistenie

3 h

**Krok č. 2**

OK – stlačením vyberte program čistenia.

**Krok č. 3**

OK – stlačením spustíte čistenie.

**Krok č. 4**

Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.

## Čistenie pyrolýzou

**i** Po spustení čistenia sa dvere rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené: .

### Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou. Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení. nevychladne.

## 11.4 Pripomenka čistenia

### Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.

 bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení.

Na vypnutie pripomenky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomenka čistenia.

## 11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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

### **VAROVANIE!**

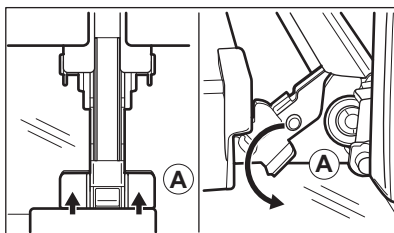
Dvierka sú ťažké.

### **UPOZORNENIE!**

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

**Krok č. 1** Dvierka úplne otvorte.

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

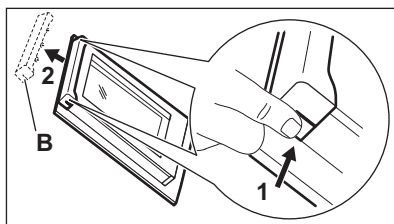


**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

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

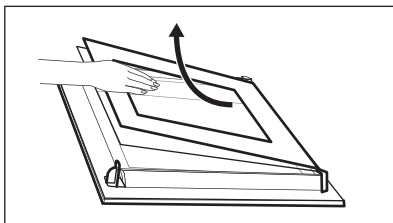
**Krok č. 5** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

**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 zvolíte opačný postup.



**Krok č. 9** Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

## 11.6 Výmena: Osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

#### Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

#### Krok č. 2

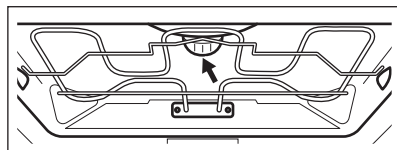
Rúru odpojte zo siete.

#### Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



**Krok č. 2** Vyčistíte sklenený kryt.

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

**Krok č. 4** Nainštalujte sklenený kryt.

## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



## 12.1 Čo robiť, ak...

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



### Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poisťka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.



### Komponenty

Problém	Skontrolujte, či...
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.



### Chybové kódy

Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
Err C3	Dvere spotrebiča sú zatvorené alebo nie je pokazený zámok dverí.
Err F102	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poisťky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

## 12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

## Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	AEG	
Identifikácia modelu	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	71l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

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

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

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

### Pečenie s vypnutým osvetlením

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







### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

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

## 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

### 14.1 Ponuka

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
				
 – vyberte pre vstup do Ponuka.	Vyberte voľiteľnú funkciu zo štruktúry Ponuka a stlačte <b>OK</b> .	Vyberte nastavenie.	<b>OK</b> – stlačením potvrdíte nastavenie.	Upravte hodnoty a stlačte <b>OK</b> .

Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy vypnutia na ukončenie Ponuka.

### Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením 


Čistenie 


Nastavenia 

### Nastavenia

01	Presný čas	Zmeniť	02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	06	Časovač	Zap./Vyp.
07	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	08	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09	Pripomenka čistenia	Zap./Vyp.	10	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
11	Verzia softvéru	Kontrola	12	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

# Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Ker želimo biti trajnostni, zmanjšujemo uporabo papirja in zagotavljamo navodila za uporabo v spletu. Dostopite do svojih celotnih navodil za uporabo na [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Pridobite nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil na [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	309
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	311
3. OPIS IZDELKA.....	314
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	315
5. PRED PRVO UPORABO.....	316
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	317
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	322
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	323
9. DODATNE FUNKCIJE.....	325
10. NAMIGI IN NASVETI.....	326
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	328
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	332
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	333
14. STRUKTURA MENIJA.....	334
15. SKRIB ZA OKOLJE.....	335

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi

ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za 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 hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.

- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:



- Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
- Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
- Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
- Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
- Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo 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. Ploščo 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 Pirolytično čiščenje

### OPOZORILO!

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

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapo iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
  - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
  - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

## 2.6 Notranja osvetlitev

### ⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energetske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje

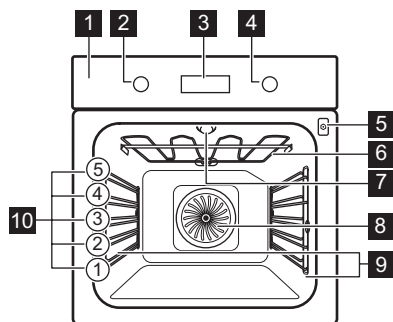
### ⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled

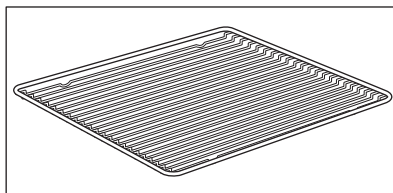


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Vtičnica za tipalo za jedi
- 6 Grelnik
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

### 3.2 Pripomočki

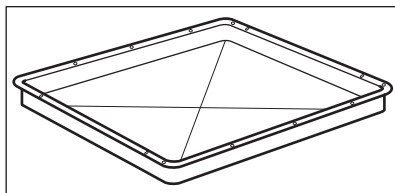
#### Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



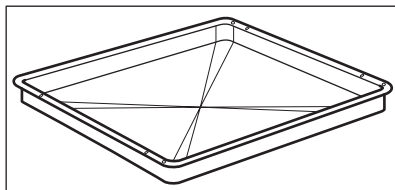
### **Pekač za pecivo**

Za pecivo in biskvit.



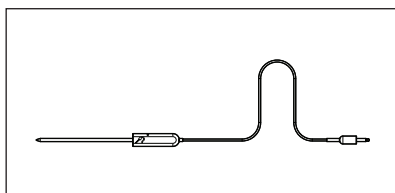
### **Posoda za žar/pekač**

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



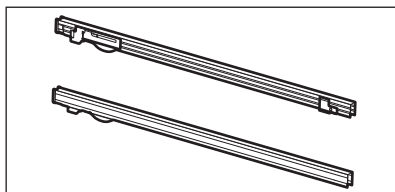
### **Sonda za hrano**

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



### **Teleskopska vodila**

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.



## **4. UPRAVLJALNA PLOŠČA**

### **4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj**

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### **4.2 Pregled upravljalne plošče**



OK



Časovnik

Hitro segrevanje

Osvetlitev

Sonda za hrano

Potrditev nastavitve

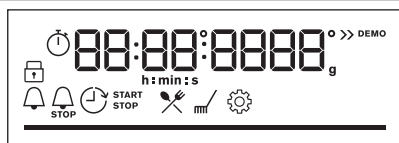
Pritiskajte

Obrnite gumb

Za vklop naprave izberite funkcijo pečice.

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

### 4.3 Prikazovalnik



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

#### Indikatorji prikazovalnika

##### Osnovni indikatorji



Ključavnica



Kuharski pomočnik



Čiščenje



Nastavitve



Hitro segrevanje pečice

##### Prikazovalniki programske ure



Odštevalna ura



Konec



Zamik vklopa



Čas delovanja

**Vrstica napredovanja** – za temperaturo ali uro.  
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

Sonda za hrano indikator



## 5. PRED PRVO UPORABO

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Začetno čiščenje

**Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:**



00:00

Nastavite programsko uro. Pritisnite **OK**.


### 5.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.


---

**1. korak** Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.


---

**2. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 1h.

---

**3. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 15min.

---

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

---

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

---







**1. korak** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

---





**2. korak** Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

---

### 6.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Pizza funkcija	Za peko pize. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

---

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Vlažno pečenje</b>	<p>Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.</p>
 <b>Žar</b>	<p>Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.</p>
 <b>Infra pečenje</b>	<p>Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p>
 <b>Meni</b>	<p>Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.</p>

### 6.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014).

Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

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

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

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







### 6.4 Kako nastaviti:Kuharski pomočnik

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

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

#### Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo: Stopnja zapečenosti jedi:

- Sonda za hrano
- Manj pečeno
- Srednja
- Bolj pečeno

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 <b>P1 - P...</b>	 <b>OK</b>

Vstopite v meni.

Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite **OK**.

Izberite jed. Pritisnite **OK**. Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitve.

## 6.5 Kuharski pomočnik

### Legenda



Sonda za hrano je na voljo. Sonda za hrano postavite v najdebelejši del jedi. Naprava se izklopi, ko je dosežena nastavljena temperatura Sonda za hrano.

### Legenda

















Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.

























Višina rešetke.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in številka jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
<b>1</b> Goveja pečenka, manj pečena		
<b>2</b> Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih kosov	<b>2; pekač za pecivo</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>3</b> Goveja pečenka, dobro pečena		
<b>4</b> Zrezek, srednje pečen	180 - 220g na kos; 3 cm debele rezine	<b>3; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>5</b> Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2kg	<b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
<b>6</b> Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
<b>7</b> Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih kosov	<b>2; pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>8</b> Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
<b>9</b> File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)		
<b>10</b> File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm debelih kosov	<b>2; pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>11</b> File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)		





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5kg; 4 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2kg	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.
14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2kg	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
15	Ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
16	Rebrca	2 - 3kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
18	Cel piščanec	1 - 1.5kg; sveže	 2; mesni zvitki na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8kg	 3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.
20	Piščančje prsi	180 - 200g na kos	 2; mesni zvitki na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
21	Piščančja bedra, sveža	-	 3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
22	Raca, cela	2 - 3kg	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
23	Gos, cela	4 - 5kg	 2; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
24	Mesna štruca	1kg	 2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1kg na ribo	 2; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.






	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
26	Ribji file	-	 3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
28	Jabolčni kolač	-	 3; pekač za pecivo
29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje
30	Jabolčna pita	-	 1;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolač z lešniki	2kg testa	 3; globok pekač
32	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
34	Pečen krompir	1kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
35	Pečeni krompir v oblicah	1kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
37	Kroketi, zamrznjeni	0.5kg	 3; pekač za pecivo
38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75kg	 3; pekač za pecivo
39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5kg	 2; mesni zvitki na mreži za pečenje
40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5kg	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
41	Sveža pizza, tanka	-	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
42	Sveža pizza, debela	-	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje
44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8kg	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1kg	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mrežo za pečenje

## 7. ČASOVNE FUNKCIJE






### 7.1 Časovne funkcije


Časovna funkcija	Aplikacija
 Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
 Čas priprave	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

### 7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Pritisnite: 	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	Nastavite Odštevalna ura
		Pritisnite: OK.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Čas priprave


1. korak



Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

2. korak



Ponavljajoče pritisnite: 

Na prikazovalniku se prikaže:

0:00



3. korak



Nastavite čas kuhanja.

4. korak



Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Zamik vklopa


1. korak



Izberite funkcijo pečice.

2. korak



Ponavljajoče pritisnite: 

Na prikazovalniku se prikaže: ura

 **ZAČE-TEK**

3. korak



Nastavite začetni čas.

4. korak



Pritisnite: **OK**.

Na prikazovalniku se prikaže:

--:--

 **ZA-USTAVI-TEV**

5. korak



Nastavite končni čas.

6. korak



Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

## 8. UPORABA DODATNE OPREME

### **OPOZORILO!**

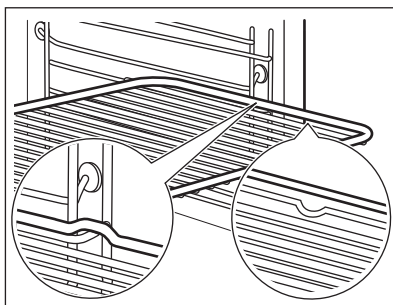
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Vstavljanje opreme

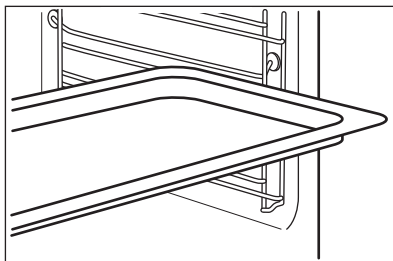
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk.



**Pekač za pecivo / Globok pekač:**  
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## 8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

**Nastaviti je mogoče dve temperaturi:**

°C  
Temperatura pečice.

  
Temperaturo jedra.

**Za najboljše rezultate kuhanja:**

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

Ne uporabljajte za tekoče jedi.

Med pečenjem mora ostati v jedi.

## 8.3 Uporaba: Sonda za hrano

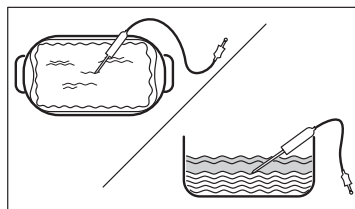
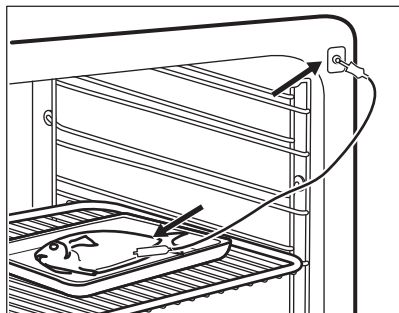
- 1. korak** Vključite pečico.
- 2. korak** Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
- 3. korak** Vstavite: Sonda za hrano.

### Meso, perutnina in ribe

Vstavite konico Sonda za hrano v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Prepričajte se, da je vsaj 3/4 Sonda za hrano v jedi.


### Zloženska

Vstavite konico Sonda za hrano točno na sredini mesnega zvitka. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotakniti dna posode za peko.



**4. korak** Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice.  
Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.

**5. korak**  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.

**6. korak**  – pritisnite za potrditev.  
Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

**7. korak** Odstranite Sonda za hrano vtič iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.

 **OPOZORILO!**

Obstaja tveganje opeklin, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.


## 9. DODATNE FUNKCIJE


### 9.1 Ključavnica



#### Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.  
Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.



 **OK** - pritisnite in držite za vklop funkcije.  
Oglasi se zvočni signal.

 **OK** - pritisnite in držite, da jo izklopite.

 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.

### 9.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.



(°C)

30 - 115



(h)

12.5



(°C)



(h)

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 - maksimalno

3

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.

### 9.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

## 10. NAMIGI IN NASVETI

### 10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicaх 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 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

Uporabite tretji položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Gratinirane testenine

200 - 220

45 - 55

Gratiniran krompir

180 - 200

70 - 85

Musaka

170 - 190

70 - 95

Lazanja

180 - 200

75 - 90

Kaneloni

180 - 200

70 - 85

Kruhov narastek

190 - 200

55 - 70

Rižev puding

170 - 190

45 - 60

Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)

160 - 170

70 - 80


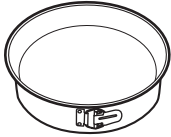

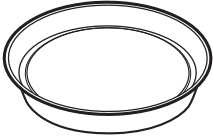
Beli kruh

190 - 200

55 - 70

### 10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.






			
<b>Posoda za pice</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

### 10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

#### Informacije za testne inštitute





Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.





Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

		 °C	 min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2






#### Peka na enem nivoju - biskviti

Uporabite tretji položaj rešetk.

		 °C	 min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30

		 °C	 min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30





### Peka na več nivojih – biskviti

		 °C	 min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

### Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe o čiščenju



Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Čistilna sredstva





#### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaknen.



#### Pripomočki

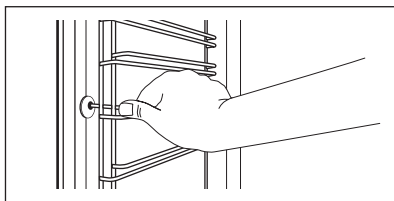
Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

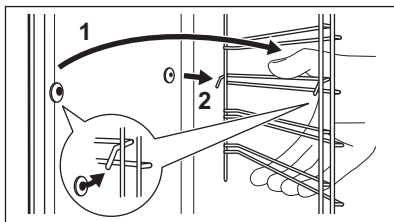
## 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

- 1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
- 2. korak** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



- 3. korak** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
- 4. korak** Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



## 11.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



### OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.



### POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

### Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

### Pirolitično čiščenje

#### 1. korak

Odprite meni: Čiščenje  $\overline{m}$  / .

#### Možnost

#### Trajanje

C1 - Rahlo čiščenje

1 h

C2 - Običajno čiščenje

1 h 30 min

C3 - Temeljito čiščenje

3 h

#### 2. korak



OK – pritisnite za izbiro programa čiščenja.

#### 3. korak

OK – pritisnite za začetek čiščenja.

#### 4. korak

Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

 Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: .

### Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Notranjost pečice očistite z mehko krpo.

Z dna pečice odstranite ostanke.

## 11.4 Opomnik za čiščenje

### Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.

$\overline{m}$  / 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.

Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

## 11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

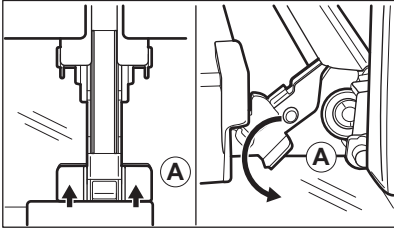
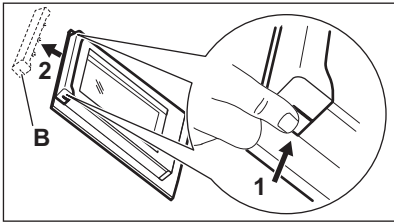
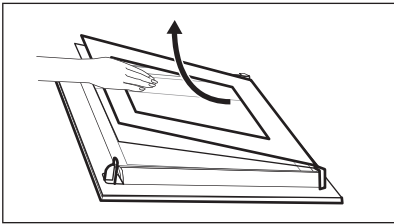

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

### OPOZORILO!

Vrata so težka.

### POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko počí.

<b>1. korak</b>	Povsem odprite vrata.	
<b>2. korak</b>	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.	
<b>3. korak</b>	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.	
<b>4. korak</b>	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
<b>5. korak</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>6. korak</b>	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
<b>7. korak</b>	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>8. korak</b>	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	
<b>9. korak</b>	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.	

## 11.6 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

#### Pred zamenjavo žarnice:

##### 1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

##### 2. korak:

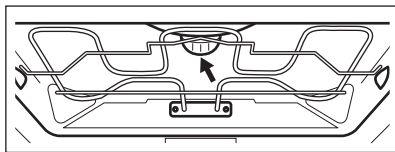
Pečico izključite iz napajanja.

##### 3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

## Zgornja žarnica

**1. korak** Obrnite stekleni 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.



#### Naprava se ne vklopi ali se ne segreje

Problem	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.



#### Komponente

Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.



## Kode napak

Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

## 12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667
Indeks energijske učinkovitosti	81,2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1,09kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,69kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	71l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku

Masa	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, peči, parne peči in žari – Metode za merjenje obnašanja.

## 13.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku

prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

### Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 14. STRUKTURA MENIJA

### 14.1 Meni

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
≡ – izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite OK.	Izberite nastavitve.	OK – pritisnite za potrditev nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.
Gumb za funkcije peči obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.				

## Meni struktura

Kuharski pomočnik 


Čiščenje 


Nastavitve 

## Nastavitve

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	06	Čas delovanja	Vklop/lzklop
07	Osvetlitev	Vklop/lzklop	08	Hitro segrevanje pečice	Vklop/lzklop
09	Opomnik za čiščenje	Vklop/lzklop	10	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
11	Različica programske opreme	Preverjanje	12	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

## 15. SKRIB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	336
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	338
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	342
4. PANEL DE MANDOS.....	343
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	344
6. USO DIARIO.....	345
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	350
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	351
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	353
10. CONSEJOS.....	354
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	356
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	360
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	361
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	363
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	363

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales



o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirolítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos

pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

## 2.6 Iluminación interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación

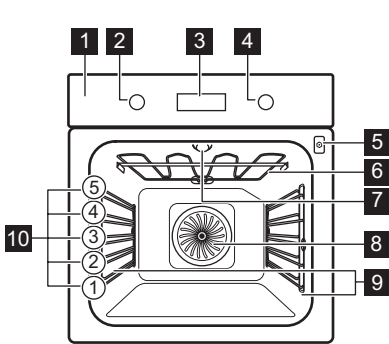
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general

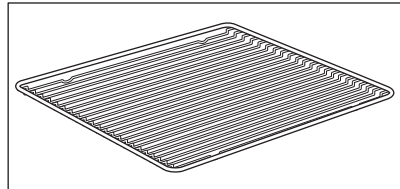


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Toma de la sonda térmica
- 6 Resistencia
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

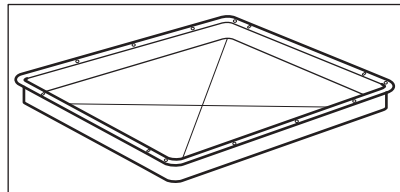
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



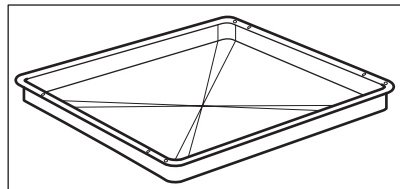
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.



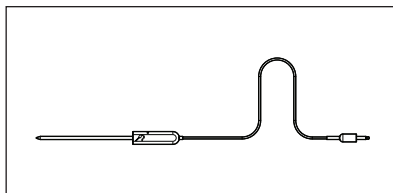
#### Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



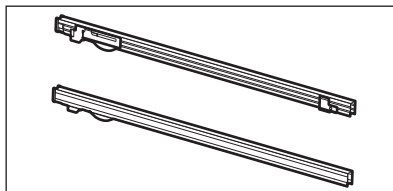
### Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



### Carriles telescópicos

Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



## 4. PANEL DE MANDOS

### 4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

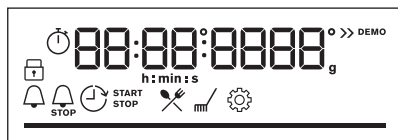
### 4.2 Vista general del panel de control

				OK		
Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Sonda térmica	Confirmar ajuste	Pulse	Gire el mando

Seleccione una función de cocción para encender el aparato.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

### 4.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

### Indicadores de pantalla

Indicadores básicos



Bloqueo



Cocción asistida



Limpieza



Ajustes



Calentamiento rápido

### Indicadores de temporizador



Avisador



Hora de fin



Tiempo de retardo



Tiempo de funcionamiento

**Barra de progreso** - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.



Sonda térmica indicador.



## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:




00:00


Ajuste la hora. Pulse OK.

### 5.2 Pre calentamiento inicial

Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

**Paso 1** Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.

**Paso 2** Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1h.

**Paso 3** Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15min.



El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.



## 6. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**









Consulte los capítulos sobre seguridad.



### 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

**Paso 1** Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.

**Paso 2** Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

### 6.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <b>Congelados</b>	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.

Función de cocción	Aplicación
 <p data-bbox="150 231 239 252">Grill turbo</p>	<p data-bbox="314 172 1009 212">Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>
 <p data-bbox="169 301 218 322">Menú</p>	<p data-bbox="314 268 807 288">Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.</p>

### 6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según:

IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa

la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.







Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

### 6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonda térmica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poco hecho</li> <li>• Al punto</li> <li>• Muy hecho</li> </ul>

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 <p data-bbox="642 1142 706 1163">P1 - P...</p>	 <p data-bbox="897 1142 930 1169">OK</p>
<p data-bbox="129 1193 269 1214">Acceda al menú.</p>	<p data-bbox="329 1193 546 1246">Seleccione Cocción asistida. Pulse <b>OK</b>.</p>	<p data-bbox="572 1193 785 1241">Seleccione el plato. Pulse <b>OK</b>.</p>	<p data-bbox="815 1193 1020 1233">Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.</p>

## 6.5 Cocción asistida

### Leyenda



Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato.

El aparato se apaga cuando se alcanza la temperatura ajustada en la Sonda térmica.

### Leyenda





























Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
























Nivel del estante.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1	Rosbif, poco hecho		2; bandeja
2	Rosbif, al punto	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
3	Rosbif, muy hecho		
4	Bistec, en su punto	180 - 220g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	3; fuente de asado en la parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2kg	2; fuente de asado en la parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		2; bandeja
7	Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molinda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
9	Filete poco hecho (cocción lenta)		2; bandeja
10	Filete, en su punto (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedazos gruesos	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molinda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
11	Filete hecho (cocción lenta)		
12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5kg; 4- pedazos gruesos cm	2; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.
13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2kg	2; fuente de asado en la parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, volteo la carne.
14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2kg	2; bandeja Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
15	Lomo, fresco	1 - 1.5kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
16	Costillas	2 - 3kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 3 <b>bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2kg; 7-9 pedazos gruesos cm	  2; fuente de asado en la <b>bandeja</b> Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
18	Pollo entero	1 - 1.5kg; fresco	  2; cacerola sobre <b>bandeja</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
19	Medio pollo	0.5 - 0.8kg	  3 <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.
20	Pechuga de pollo	180 - 200g por trozo	  2; cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	Muslos de pollo, frescos	-	  3; <b>bandeja</b> Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
22	Pato entero	2 - 3kg	  2; fuente de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	Ganso entero	4 - 5kg	  2; <b>bandeja honda</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	Pastel de carne	1kg	  2; <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1kg por pescado	  2; <b>bandeja</b> Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
26	Filete de pescado	-	  3; cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la <b>parrilla</b>
28	Tarta de manzana	-	 3; <b>bandeja</b>
29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la <b>parrilla</b>

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en <b>parrilla</b>
31	Brownies	2kg de masa	 3 <b>bandeja honda</b>
32	Magdalenas de chocolate	-	 3 bandeja para magdalenas encendida <b>parrilla</b>
33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la <b>parrilla</b>
34	Patatas al horno	1kg	 2; <b>bandeja</b> Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	Porciones	1kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	Verduras al grill	1 - 1.5kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	Croquetas congeladas	0.5kg	 3; <b>bandeja</b>
38	Pomos congelados	0.75kg	 3; <b>bandeja</b>
39	Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5kg	 2; cacerola sobre <b>parrilla</b>
40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5kg	 1; cazuela sobre <b>parrilla</b> Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	Pizza fresca y fina	-	  2 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear
42	Pizza fresca, gruesa	-	  2 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear
43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la <b>parrilla</b>
44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8kg	  2; <b>bandeja de hornear</b> forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1kg	  2; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear / <b>parrilla</b>

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Funciones de reloj






Función de reloj	Aplicación
 <b>Avisador</b>	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 <b>Tiempo de cocción</b>	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 <b>Tiempo de retardo</b>	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 <b>Tiempo de funcionamiento</b>	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

### 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

#### Cómo ajustar: Hora

Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: <b>OK</b> .

#### Cómo ajustar: Avisador

Paso 1		Paso 2	Paso 3
	La pantalla muestra: 0:00 		
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: <b>OK</b> .

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1



Elija una función de cocción y la temperatura.

Paso 2



Pulse repetidamente:



La pantalla muestra:  
0:00  
  
STOP

Paso 3




Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1



Seleccione la función de cocción.

Paso 2



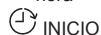
Pulse repetidamente:



Paso 3



La pantalla muestra: la hora



INICIO

Ajuste la hora de inicio.

Paso 4



Pulse: OK.

Paso 5



La pantalla muestra: --:--




PARAR

Ajuste la hora de fin.

Paso 6



Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

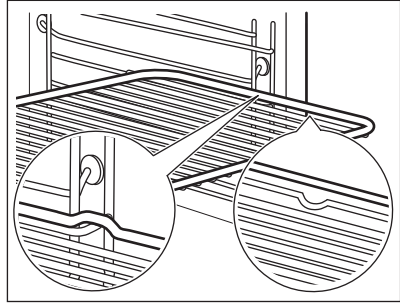
### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

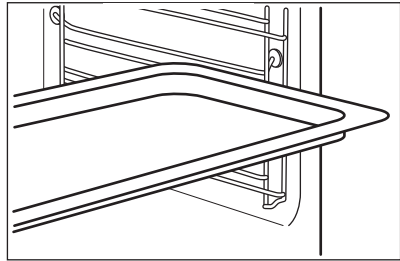
**Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril.



**Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



**8.2 Sonda térmica**

Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos.

**Debe ajustar dos temperaturas:**



La temperatura del horno.



La temperatura interna.

**Para obtener un resultado de cocción óptimo:**

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

**8.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica**

**Paso 1** Encienda el horno.

**Paso 2** Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.

**Paso 3** Introduzca: Sonda térmica.

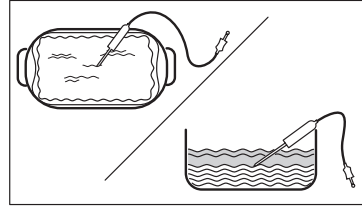
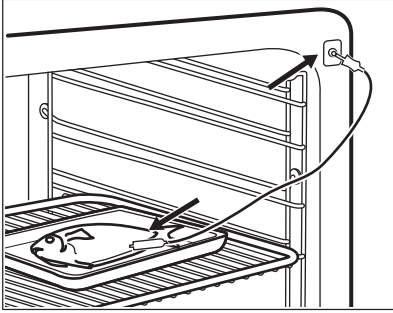
**Carne, aves y pescado**

**Estofado**



Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.



**Paso 4** Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

**Paso 5** - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

**Paso 6** **OK** - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

**Paso 7** Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.

**ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Bloqueo

**Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.**

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



**OK**



**OK** - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.


**OK** - mantenga pulsado para apagarla.

3 x - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

## 9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

 (°C)	 (h)
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.

## 9.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

# 10. CONSEJOS

## 10.1 Recomendaciones de cocción









La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

## 10.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.


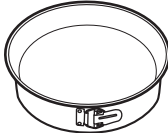

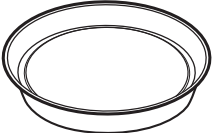
Use el tercer nivel.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70

	 (°C)	 (min)
Arroz	170 - 190	45 - 60
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.






			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

### 10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas





Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

Horneado en un nivel: hornear en moldes






		 °C	 min	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2

Horneado en un nivel: galletas

Use el tercer nivel.

		 °C	 min
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30





### Horneado multinivel: galletas

		 °C	 min	
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

### Grill

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 min	
Tostadas	Grill	1 - 2	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Notas sobre la limpieza



### Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



### Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



### Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

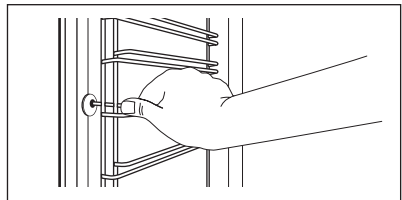
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

## 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

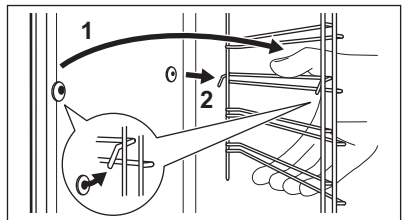
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



## 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

### PRECAUCIÓN!


Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

#### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío. Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles. Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

#### Limpieza pirolítica

##### Paso 1

Acceda al menú: Limpieza .

##### Opción

##### Duración

C1 - Limpieza ligera

1 h

C2 - Limpieza normal

1 h 30 min

C3 - Limpieza a fondo

3 h

##### Paso 2



: pulse para seleccionar el programa de limpieza.

##### Paso 3

 - pulse para comenzar la limpieza.

##### Paso 4

Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.


 Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .

#### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío. Seque el interior con un paño suave. Retire los residuos de la parte inferior del interior.

## 11.4 Aviso de limpieza

#### El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.

Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

## 11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

### ADVERTENCIA!

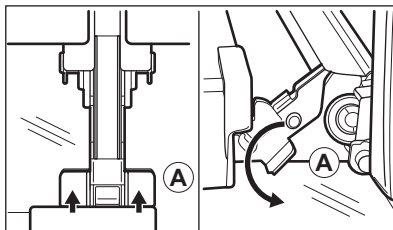
La puerta es pesada.

**⚠ PRECAUCIÓN!**

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

**Paso 1** Abra la puerta por completo.

**Paso 2** Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.

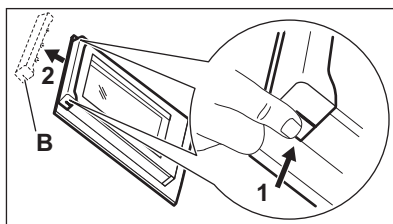


**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.

**Paso 4** Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

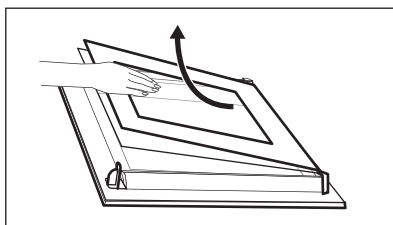
**Paso 5** Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

**Paso 6** Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



**Paso 7** Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

**Paso 8** Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.



**Paso 9** Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

## 11.6 Cómo cambiar: Bombilla

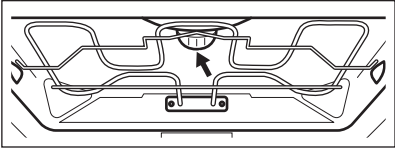
**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

### Bombilla superior

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
<b>Paso 2</b>	Limpie la tapa de cristal.	
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
<b>Paso 4</b>	Instale la tapa de cristal.	

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



#### El aparato no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.



#### Componentes

Problema	Compruebe que...
----------	------------------





## Componentes

La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.



## Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del aparato está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

## 12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD): .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y Hoja de información del producto

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE546360M 944188666 BPK546360M 944188667
Índice de eficiencia energética	81.2

Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BPE546360M	35.0kg
	BPK546360M	35.0kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

## 13.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede

emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.







### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 14.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
 - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse <b>OK</b> .	Seleccione el ajuste.	<b>OK</b> : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse <b>OK</b> .
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.				

#### Menú estructura

Cocción asistida 


Limpieza 


Ajustes 

#### Ajustes

01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	06	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
07	Luz	Encendido/Apagado	08	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
09	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado	10	Modo demostración	Código de activación. 2468
11	Versión del software	Comprobar	12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

**aeg.com**

867371033-C-082023



**CE**